JOZO GRUBEŠIĆ

PEKAR VAM PREPORUČUJE

BIBLIOTEKA ZA SVAKU KUĆU

Recenzent
dipl. inž. AZRA BEGOVIĆ

Odgovorni urednik
MIRZA FILIPOVIĆ

JOZO GRUBEŠIĆ

PEKAR VAM PREPORUČUJE

KRUH, PITE, KOLAČI

»SVJETLOST«, OOUR IZDAVAČKA DJELATNOST, SARAJEVO
1984.

SADRŽAJ

Predgovor — — — — — — — — — — — — — 7
O kruhu — — — — — — — — — — — — — 8

KRUH — — — — — — — — — — — — — 9

PECIVA — — — — — — — — — — — — — 29

PITE I TIJESTA
Pite — — — — — — — — — — — — — — 41
Tijesta — — — — — — — — — — — — — 51

KAŠE — — — — — — — — — — — — — — 57

PALAČINKE I KNEDLE
Palačinke — — — — — — — — — — — — 61
Knedle — — — — — — — — — — — — — 63

KOLAČI I TORTE
Kolači — — — — — — — — — — — — — 67
Torte — — — — — — — — — — — — — 115

SLADOLEDI, PUDINZI I NAPICI
Sladoledi — — — — — — — — — — — — 125
Pudinzi — — — — — — — — — — — — — 126
Napici — — — — — — — — — — — — — 130

SAVJETI — — — — — — — — — — — — — 133
Kruh u zamrzivaču — — — — — — — — — — 135

PREDGOVOR

Hljeb nije bio prva ljudska hrana, ali proizvodnjom brašna postao je nezamjenljiv u svakom obroku. Imati hljeba — sinonim je blagostanja! To je i razlog što su žitarice i hljeb ušle u legende, postale tema pjesnika i što se hljeb ritualno dijelio za vrijeme objeda.

I ova knjiga je nastala iz autorovog poštovanja prema hljebu. I ne samo zbog toga.

Raznovrsnost hljeba, peciva i kolača rezultat je specifičnog načina priprema. Kako su naši krajevi uvijek bili raskrsnica istoka i zapada, miješali su se u njima i kulinarski specijaliteti: našle su se tu zemičke, pereci, buhtle sa zapada, i somuni, pite i baklave sa istoka.

Jozo Grubešić, jedan od najpoznatijih jugoslovenskih pekara i višestruki kulinarski šampion, završio je zanat prije četrdeset pet godina i sam na raskrsnici evropskih i orijentalnih kuhinja. Ivan Perija, pekar iz Kaknja kod koga je Jozo Grubešić naukovao, svoje pak pekarsko umijeće je stekao u Beču.

Obilje novih recepata potiskivalo je poneki stari, dobri pekarski recept, pa se Grubešić odlučio na zapisivanje i jednih i drugih. Do detalja ih je proučio, oprobao i zabilježio njihov tehnološki proces. Oni koji se upuštaju u tajne kuhinje ne mogu pogriješiti ako se striktno pridržavaju majstorovih uputstava. Ne treba se zavaravati da se malim odstupanjem može napraviti dobar hljeb, pecivo ili kolač.

Vrijednost knjige nije samo u praktičnim savjetima domaćicama. Ovi se recepti mogu uspješno primijeniti i u industrijskoj proizvodnji. Značajno je i što će vrijedni recepti, sakupljeni na jednom mjestu, biti sačuvani od zaborava.

mr Veljko Korać

O KRUHU

Upotreba kruha u davna vremena bila je moguća samo kod nenomadskih plemena (naroda), onih vezanih za zemlju, zbog čega znanstvenici smatraju da je kruh jedna od osnovnih karakteristika visoke kulture.

Kruh je jedini proizvod koji u sebi sadrži sve kemijske elemente neophodne ljudskom organizmu: natrij, kalij, klor, željezo, flor i dr.

Kruh se obično pravi od pšenice i raži, a rjeđe od kukuruza, ovsa, riže, mahunastih plodova i krompira.

Kruh se, izgleda, najprije pojavio u Mezopotamiji (današnji Irak).

Danas se u svijetu proizvodi oko 800 vrsta kruha i peciva. Najveći potrošači kruha po stanovniku su Rusi i Ukrajinci, gdje svaki stanovnik u prosjeku troši 1 kg kruha dnevno.

Najpoznatiji proizvođači kruha su Pariz, Harkov i Alep na Bliskom istoku.

U pšeničnom i raženom kruhu sadržano je 12 do 13% bjelančevina i 70% ugljikohidrata.

KRUH

Bijeli kruh

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
kvasac	*3 dkg*
sol	*1,60 dkg*
margarin ili puter	*6 dkg*
šećer	*2 dkg*
voda	*oko 1/2 litre*

Voda za zamjes treba da je topla 31—35°C a kuhinja u kojoj se kuha 22°C.

U domaćinstvu se obično upotrebljava suhi kvasac koji odgovara ovoj recepturi (10 g). Postupak sa suhim kvascem prije upotrebe: staviti ga u čašu od 2 dl tople vode ili mlijeka (oko 35°C), i dodati jednu kavenu kašičicu šećera. Nakon 10 minuta stajanja sve skupa staviti u brašno i zamijesiti tijesto. Tijesto treba dobro izraditi i pustiti da se odmara 30 minuta, poslije toga se formira i stavlja u modlu za pečenje. U samoj modli treba da fermentira 45 minuta i poslije se stavlja u peć na temperaturu od 240 do 250°C. Svaka peć ne pokazuje jednaku temperaturu pa treba biti oprezan pri pečenju da ne izgori. Ako je peć slučajno zagrijanija nego što treba, može se smočiti papir odnosno poprskati vodom i to će ublažiti toplotu da kruh ne izgori.

Pečenje traje oko 30 minuta, za težinu 0,75 kg.

Bijeli masni kruh

Receptura:
brašno tip 500 . . . . . *1 kg*
kvasac . . . . . *3 dkg*
sol . . . . . *1,60 dkg*
margarin ili puter . . . . . *3 dkg*
šećer . . . . . *6 dkg*
mlijeko u prahu . . . . . *4 dkg*
voda . . . . . *1/2 litre*

Toplota vode za zamjes je 29 do 30°C a prostorija odnosno kuhinja treba da je oko 22°C. Ako nema sirovog kvasca, onda se zamjenjuje sa suhim kvascem i to 15 g na ovu recepturu. Postupak sa suhim kvascem je sljedeći: stavlja se u čašu od 2 dl s toplom vodom ili mlijekom toplote oko 35°C. Zatim se stave dvije kavene kašičice šećera i ostavi da stoji 10 minuta. Poslije se sve skupa zamijesi tako da se tijesto odmara 25 do 30 minuta. Nakon odmaranja tijesta formira se komad i stavlja u modlu ili tepsiju tako da u tepsiji stoji 45 minuta na umjerenoj temperaturi prostorije. Poslije fermentacije od 45 minuta stavlja se u peć koja treba da je topla od 230 do 240°C. Dobro je obratiti pažnju da tijesto u tepsiji ne uhvati koru. Treba ga pokriti ručnikom jer uhvativši koru slabije fermentira i slabije se peče te može biti prijesan u sredini.

Vrijeme pečenja na umjerenoj vatri traje od 29 do 30 minuta, ali u manjim komadima.

Polubijeli kruh

Receptura:
brašno tip 800 . . . . . *1 kg*
kvasac . . . . . *2,5 dkg*
sol . . . . . *1,80 dkg*
margarin ili puter . . . . *4 dkg*
voda . . . . . *oko 3/4 litre*

Voda za zamjes treba da je topla 29—31°C a kuhinja u kojoj se spravlja treba da ima toplotu 22°C.

U domaćinstvu se obično upotrebljava suhi kvasac koji odgovara ovoj recepturi, 10 g umjesto 3 dkg sirovog kvasca. Postupak sa suhim kvascem: prije upotrebe za zamjes staviti ga u čašu od 2 dl tople vode ili mlijeka oko 35°C i dodati jednu kavenu kašičicu šećera. Nakon deset minuta stajanja sve skupa staviti u brašno i zamijesiti tijesto. Tijesto treba dobro izraditi i ostaviti da se odmara 30 minuta. Poslije toga se odmara pa formira i stavlja u modlu za pečenje. U modli treba da fermentira 45 minuta i pokrije se čistim ručnikom da ne dobije koru. Poslije se stavlja u peć zagrijanu na 240—250°C. Svaka peć ne pokazuje jednaku temperaturu pa treba biti oprezan pri pečenju da kruh ne izgori. Ako je slučajno zagrijanija nego što treba, može se smočiti odnosno poprskati vodom papir i metnuti na vrh kruha. To će ublažiti toplotu da kruh ne izgori.

Pečenje traje oko 30 minuta za težinu od 0,75 kg.

Crni kruh

Receptura:
brašno tip 1100 . . . . . *1 kg*
kvasac . . . . . *2 dkg*
sol . . . . . *1,70 dkg*
vitamin »C« . . . . . *1/2 grama*
voda . . . . . *3/4 litre*

Za zamjes tijesta voda treba da je topla od 28 do 29°C. Ako nema u prodaji sirovog kvasca, onda se upotrebljava suhi kvasac koji odgovara ovoj recepturi, 10 grama odnosno jedna vrećica suhog kvasca.

Postupak sa suhim kvascem je sljedeći: Prije upotrebe treba ga staviti u 2 dl mlake vode ili mlijeka s toplotom 35°C i dodati jednu kavenu kašičicu šećera i osta-

viti da stoji 10 minuta. Nakon toga sve skupa zamijesiti i tijesto, dobro izrađeno, pustiti da se odmara 25 minuta. Zatim ga pokriti čistim ručnikom da ne hvata koru, a kuhinja mora da bude topla da tijesto može fermentisati odnosno nadolaziti.

Nakon 25 minuta nadolaženja (odmaranja) tijesto formirati i stavljati u tepsiju (modlu) da fermentira 40 do 45 minuta. Poslije, kada je gotovo, staviti u peć na temperaturu od oko 240°C i peći ga oko 30 do 32 minute.

Mliječni kruh

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
kvasac	*3 dkg*
sol	*1 dkg*
puter	*1 dkg*
šećer	*1,50 dkg*
mlijeko u prahu	*3 dkg*
voda	*oko 1/2 litre*

Toplota vode za zamjes je 30°C a prostorija (kuhinja) je topla oko 22°C. Ako nema sirovog kvasca, onda se može upotrijebiti suhi kvasac. 15 grama za ovu recepturu, staviti u čašu od 2 dl vode ili mlijeka na toploti 35°C. Dodati dvije kavene kašičice šećera i ostaviti da stoji 10 minuta. Zatim staviti u brašno i zamijesiti tijesto. Tijesto dobro izraditi a mlijeko u prahu prije toga izmiješati s brašnom jer dodavanjem vode mogu se stvoriti grudice i teško ih je izraditi u tijestu.

Tijesto treba da se odmara 30 minuta, zatim se formira i stavlja u modlu, pokrije se ručnikom da ne hvata koru. U modli treba da fermentira 45 do 50 minuta i zatim se stavi u peć na temperaturu od 240 do 250°C.

Vrijeme pečenja u manjem komadu je 30 minuta.

Biskupski kruh

5 žumanjaka, 25 dkg finog šećera miješati dok ne nastane pjenasta masa, zatim dodati 12 dkg suhih smokava, 12 dkg suhih šljiva, 12 datula i to sve fino isjeckano, 25 dkg brašna i na kraju snijeg od bjelanaca. Sve se lagano izmiješa i peče 5 minuta u zagrijanoj pećnici, a zatim još 25 minuta na sasvim laganoj vatri.

Kuglof

50 dkg brašna, 2 dkg kvasca, 25 dkg putera ili margarina, 10 dkg šećera, nešto mlijeka, malo soli, 6 komada jaja.

Od ovih sastojaka napraviti tijesto i dobro ga izraditi. Ostaviti ga na toplo mjesto da naraste. U tijesto staviti 13 dkg grožđica i sve staviti u dobro podmašćenu formu za kuglof.

Peći oko 50 minuta na umjerenoj vatri.

Kruh s cimetom

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
kvasac	*4 dkg*
jaja cijela	*2 kom*
cimeta u prahu	*2 kavene žlice*
grožđica suhih	*3 dkg*
soli	*4 dkg*
vode	*oko 0,50 lit.*

Grožđice staviti u vodu da nabubre i zatim ih osušiti. Kvasac rastopiti u mlijeku od 2 dl, dodati dvije kavene žlice šećera i ostaviti da stoji 10 minuta. Sve skupa zamijesiti u tijesto a poslije dodati grožđice (koje treba posuti brašnom) i zamiješano tijesto treba da stoji 35 do 40 minuta.

Odležano tijesto malo primijesiti i praviti pletenice, zatim pustiti da fermentira oko 40 minuta i peći u toploj peći na oko 250°C.

Slim kruh

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
kvasac	*3 dkg*
sol	*1,80 dkg*
morgarin	*2 dkg*
vitamin C	*0,001 dkg*
pšenične klice	*5 dkg*
voda	*oko 0,50 lit.*

Voda za zamjes tijesta treba da je topla 32°C, a tijesto treba da odmara 40 minuta. Poslije odmaranja formiraju se komadi i fermentacija traje 20 minuta. Peći na temperaturi od 250°C.

Somun

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
kvasac	*2,50 dkg*
sol	*1,60 dkg*
šećer	*2 dkg*
voda	*oko 3/4 litre*

Voda za zamjes treba da je topla 30°C. Odmaranje tijesta traje 40 do 50 minuta. Tijesto treba dobro izraditi i treba da je dosta mekano za razliku od običnih kruhova.

Poslije odmaranja tijesta formiraju se komadi od 25 do 30 dkg i oblikuje se u okrugle komade. Trebaju se poredati na dasku za razvijanje jufke i ne smiju biti blizu jedan drugome.

Posuti brašnom odozdo da se ne bi zalijepili za dasku. Mogu se redati na ručnike, malo posut brašnom i ostaviti da fermentiraju (nadođu, kvasaju) 25 do 35 min. Poslije se malo pritisnu rukama odozgo i tankim drvetom ili daščicom šaraju odozgo uzduž i poprijeko šest do sedam puta, meću se na pleh i stavljaju u peć.

Peć mora biti dobro vruća, oko 300 do 350°C.

Pečeni somuni mogu se rezati i jesti s ćevapima, sa malo bibera i crvenog nasjeckanog luka, i malo zaliveni saftom. Mogu se jesti zaliveni uljem uz biber i so.

Vrijeme pečenja je 5 do 10 minuta.

Tost kruh

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
kvasac	*4 dkg*
sol	*1,70 dkg*
morgarin	*2 dkg*
šećer	*2 dkg*
puter	*2 dkg*
voda	*oko 1/2 litre*

Voda za zamjes treba da ima temperaturu od 29 do 30°C. Sirovi kvasac zamjenjuje suhi kvasac, 20 grama koji se stavi u čašu od 2 dl mlijeka na 35°C. Dodaju se dvije kavene kašičice šećera i ostavi da stoji 10 minuta a zatim zamijesi tijesto. Tijesto treba da se odmara 25 minuta, zatim se oblikuje i stavlja u modlu. U modli fermentacija traje 40 minuta i nakon toga se stavlja u peć na temperaturu od 240 do 250°C. Vrijeme pečenja je 30 minuta. Zatim se ohladi od 6 do 12 sati i reže se na kriške i prži u tosteru.

Može se služiti s puterom, salamom itd. Najpraktičnije je praviti vekne pa rezati kriške ili koristiti specijalnu modlu za kriške.

Kriške trebaju da su debljine 1,2 cm.

Tost sa sirom

Potrebni sastojci za 2 osobe: 4 tosta, putera za premazivanje, krupno mljevenog crnog bibera, 20 dkg sira i 8 polovica orahove jezgre. Priprema: zagrijati pećnicu na 250°C ili uključiti gril na najjaču temperaturu. Propržiti kriške tosta, premazati ih puterom, pobiberiti i ravnomjerno prekriti sirom i garnirati orahovom jezgrom. Peći u pećnici dok se sir ne otopi i prekrije tost.

Tost s lukom

Sastojci za dvije osobe: 4 velike glavice crvenog luka, 1 žlica putera, 5 dkg propržene slanine u režnjevima, mljevenog bibera, 4 tosta i 4 režnja sira.

Priprema: Zagrijati pećnicu na 250°C ili gril na najjače. Luk oguliti i isjeći na kolutove.

Na zagrijanom puteru u tavi lagano propržiti slaninu i izvaditi i propržiti luk da postane zlatnožut. Tost propržiti i staviti na njega slaninu, zatim luk i odozgo sir. Peći u pećnici dok sir ne omekne i ne prekrije tost.

Dvopek kruh

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
kvasac	*2,50 dkg*
sol	*1,20 dkg*
morgarin	*2 dkg*
šećer	*1,50 dkg*
mlijeko u prahu	*1,50 dkg*
puter	*1,50 dkg*
voda	*1/2 litre*

Voda za zamjes treba da je topla 30°C. Količina vode se ne može baš tačno odrediti pošto se ne zna moć upijanja vode u brašnu. Može za koji decilitar (dl) više ili manje. Odredi se obična tvrdoća tijesta. Suhi kvasac se stavi u jednu čašu i to 15 g u 2 dl vode ili mlijeka i dodaje se dvije kavene kašičice šećera. Ostavi se da stoji 10 minuta i zatim se sve to izmiješa s ostalim materijalom i brašnom i zamijesi tijesto.

Tijesto treba da odleži 25 minuta, i nakon odležavanja tijesto se formira, stavlja u modle i ostavi se na toplo mjesto da ne uhvati koru. Treba da fermentira 35 do 40 minuta.

Kada je gotovo, stavlja se u peć na temperaturu od 240 do 250°C. Vrijeme pečenja je oko 30 minuta. Ovaj kruh ostaviti do sljedećeg dana i rezati na kriške tanke debljine oko 1,2 cm i stavljati u toster ili na plahtu. Peći i dobro osušiti na 230°C. Tako osušen dvopek može stajati od 6 do 12 mjeseci.

Dobar je za dijetalnu ishranu.

Pogača I

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
kvasac	*2,50 dkg*
sol	*1,60 dkg*
šećer	*1 dkg*
mlijeko u prahu	*1 dkg*
margarin	*1 dkg*
voda	*oko 1/2 litre*

Voda za zamjes treba da je topla 28 do 30°C. Tijesto treba da se odmara 25 do 30 minuta. Ako se upotrebljava suhi kvasac, 15 grama suhog kvasca staviti u čašu tople vode ili mlijeka od 2 dl i dodati dvije kavene kašičice šećera.

Toplota vode ili mlijeka treba da bude 35°C i sve skupa treba ostaviti 10 minuta. Ova vrsta pogače pravi se u manjim komadima od 0,25 do 0,50 kg.

Treba da fermentira 25 do 30 minuta, a zatim se na sredini rastanji. Rubovi ostaju deblji tako da se pogača nabocka svuda viljuškom i stavi u peć koja ima temperaturu od 340 do 350°C. Vrijeme pečenja za pogaču od 0,25 kg je 17 minuta, a od 0,50 kg je 25 minuta.

Hercegovačka pogača

Receptura:

brašno tip 800	*1 kg*
ulje	*1/4 litre*
mlijeko	*1/4 litre*
prašak za pecivo	*10 g (vrećica)*
sol	*1 dkg*

Zamijesiti s mlijekom i ostalim materijalom vrlo čvrsto tijesto. Posuti odozgo malo brašnom i ostaviti pokriveno da stoji od 15 do 20 minuta.

Formirati tijesto u veći pleh, premazati uljem i u njega razvući tijesto do debljine 1 cm. Peći ga na temperaturi od 220 do 230°C oko 30 minuta.

Ova pogača služi se isključivo topla, iskidana na više komada. Nikako je ne rezati nožem.

Ukoliko želite više okrajaka u plehu, oblikujte četiri komada tijesta umjesto jednog velikog.

Služi se uz maslac, kajmak, mladi sir i mileram.

Kiseljačka pogača

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
sol	*1,60 dkg*
margarin	*2 dkg*
mineralna voda — kiseljak oko	*1/2 litre*

Za zamjes: hladnu mineralnu vodu zamijesiti brašnom. Tijesto treba da se odmara 30 do 40 minuta i zatim se formiraju komadi od 0,25 kg i od 0,50 kg. Formirani okrugli komadi nakon odmaranja treba da se na sredini rastanje a rubovi ostaju deblji. Pogaču odozgo izbockati viljuškom. Nakon toga se stavlja u peć na temperaturu od 300 do 350°C. Vrijeme pečenja komada od 0,25 kg je 20 minuta, a komada od 0,50 kg je 25 minuta.

Miješani raževi kruh I

Receptura:

brašno tip 800	*83 dkg*
brašno raž tip 950	*17 dkg*
kvasac	*2,50 dkg*
sol	*1,70 dkg*
margarin	*4 dkg*
voda	*3/4 litre*

Voda za zamjes — toplote 28 do 30°C. Tijesto zamijesiti i to ako nema sirovog kvasca, onda se može upotrijebiti suhi kvasac. Stavlja se u 2 dl tople vode ili u mlijeko na 35°C i to 15 grama i dodaju se dvije kafene kašičice šećera. Treba ostaviti da stoji 10 minuta. Nakon toga tijesto se zamijesi i treba da se odmara 25 do 30 minuta, a zatim je oblikuje i stavlja u tepsiju ili modlu tako da u modli fermentira 35 do 40 minuta. Zatim peče na toploti od 240 do 250°C oko 30 minuta. Ovaj kruh je veoma dobar i samo treba paziti da se dobro ispeče, jer je raž sama od sebe gnjecava ali je kruh jako ukusan i ostaje duže vrijeme svjež.

Preporučuje se pečenje u manjim komadima od 0,50 kg.

Raženi kruh II

Receptura:

brašno tip 1100	*80 dkg*
brašno raž tip 1250	*20 dkg*
kvasac	*2,50 dkg*
sol	*1,80 dkg*
margarin	*1,50 dkg*
vitamin C	*1/2 grama*
voda	*3/4 litre*

Zamjes tijesta — voda treba da je 28 do 29°C. Ako nema svježeg kvasca, onda se upotrebljava suhi kvasac, 10 grama na ovu recepturu. U jednu čašu se stavi kvasac s 2 dl tople vode 35°C i dodaju se dvije kavene kašičice šećera. Sve skupa ostavi se da stoji 10 minuta i to se doda u brašno i zamijesi se tijesto.

Tijesto treba da se odmara 25 do 30 minuta. Zatim se formira i stavlja u modlu i fermentira 35 do 40 minuta.

Nakon toga stavlja se u peć na temperaturu od 240 do 250°C.

Vrijeme pečenja je 30 minuta. Najpogodnije je peći u manjim komadima u veličini 0,50 kg.

Raženi kruh III

Receptura:

brašno tip 1100	*40 dkg*
brašno tip 800	*40 dkg*
brašno raž tip 1250	*20 dkg*
kvasac	*2,50 dkg*
sol	*1,60 dkg*
margarin	*1,50 dkg*
kim	*10 grama*
voda	*oko 3/4 litre*

Sve tri vrste brašna dobro izmiješati i staviti ostali materijal. Voda za zamjes treba da je topla od 28 do 30°C. Ako nema sirovog kvasca, onda se upotrebljava suhi kvasac, i to 15 grama suhog kvasca se stavi u čašu od 2 dl s mlakom vodom od oko 35°C, zatim se dodaju dvije kavene kašičice šećera i ostavi se da stoji 10 minuta.

Zatim se tijesto zamijesi i ostavi da stoji 25 do 30 minuta. Nakon odmaranja se formiraju komadi, a najbolji su od 0,60 kg, i stavljaju se u modlu ili tepsiju tako da fermentacija traje 35 do 40 minuta.

Zatim staviti u peć na toplotu od 240 do 250°C. Pečenje traje oko 30 minuta.

Raženi kruh IV

Receptura:

brašno tip 800	*50 dkg*
brašno tip 1100	*20 dkg*
raž tip 950	*30 dkg*
kvasac	*2,50 dkg*
sol	*1,70 dkg*
margarin	*1,50 dkg*
voda	*oko 3/4 litre*

Sve tri vrste brašna dobro izmiješati i staviti ostali materijal tako da voda za zamjes bude topla od 28 do 30°C. Ako nema sirovog kvasca, onda se upotrebljava suhi kvasac, i to 15 grama kvasca se stavi u šolju s 2 dl mlake vode od oko 35°C i zatim se dodaju dvije kavene kašičice šećera i ostavi da se odmara 25 do 30 minuta. Nakon odmaranja formiraju se komadi i to najbolji su oni od 0,60 kg, a zatim se stavljaju u modlu ili tepsiju tako da fermentacija traje 35 do 40 minuta. Zatim se stavi u peć na toplotu od 240 do 250°C.

Pečenje traje oko 30 minuta, ako je tijesto u manjim komadima.

Raževi kruh V

Receptura:

brašno tip 1100	*41 dkg*
brašno tip 800	*41 dkg*
brašno raž tip 1250	*14 dkg*
brašno graham 1800	*4 dkg*
kvasac	*2,50 dkg*
sol	*1,80 dkg*
margarin	*1,40 dkg*
voda	*oko 3/4 litre*

Toplota vode za zamjes treba da je 29°C i dodaje se cjelokupni materijal. Ako nema sirovog kvasca, onda se uzima suhi kvasac. Suhog kvasca 15 grama staviti u čašu s 2 dl mlake vode od 35°C, zatim se dodaju dvije kavene kašičice šećera i treba ostaviti da stoji 10 minuta. Zatim se zamijesi tijesto i treba da se odmara 25 do 30 minuta. Formiraju se komadi od oko 0,60 kg i stavljaju se u modlu ili se formiraju okrugli komadi na dasci. Fermentacija traje 35 do 40 minuta i onda se stavlja u peć zagrijanu na 240 do 250°C.

Vrijeme pečenja je 30 minuta.

Raževi kruh VI

Receptura:

brašno tip 1100	*70 dkg*
brašno raž tip 1250	*30 dkg*
kvasac	*2,50 dkg*
sol	*2 dkg*
margarin	*1,50 dkg*
kim	*2 grama*
voda	*1/2 litre*

Voda za zamjes treba da je topla 32°C. Ako se upotrebljava suhi kvasac, staviti 15 grama u čašu od 2 dl mlake vode od 35°C i staviti dvije kavene kašičice šećera.

Ostaviti da stoji 10 min. Zatim zamijesiti tijesto i ostaviti da se odmara 25 do 30 minuta. Poslije se formiraju manji komadi od 0,60 kg i ostave da fermentiraju 35 do 40 minuta. Stavljaju se u peć toplote od 240 do 250°C.

Vrijeme pečenja je oko 30 miunta.

Raževi kruh VII

Receptura:

brašno tip 1250 (raž)	*80 dkg*
brašno tip 800	*20 dkg*
kvasac	*2,50 dkg*
sol	*2 dkg*
margarin	*1,50 dkg*
kim	*2 grama*
voda	*oko 3/4 litre*

Voda za zamjes treba da je topla 32°C. Ako se upotrebljava suhi kvasac, staviti 15 grama u čašu od 2 dl mlijeka ili mlake vode na temp. od 35°C i dodati dvije kavene kašičice šećera. Treba da stoji 10 minuta, zatim zamijesiti tijesto i ostaviti da se odmara 25 do 30 minuta.

Poslije se formiraju manji komadi od 0,60 kg i ostave da fermentiraju u modli 35 do 40 minuta. Stavlja se u peć toplote od 240 do 250°C.

Vrijeme pečenja je oko 30 minuta.

Graham kruh

Receptura:

brašno tip 800	*68 dkg*
brašno graham 1800	*32 dkg*
kvasac	*2,5 dkg*
sol	*1,20 dkg*
voda	*3/4 litre*

Voda za zamjes treba da je topla 29°C. Ako nema sirovog kvasca, onda se upotrebljava suhi kvasac tako da se 15 grama suhog kvasca stavi u čašu od 2 dl mlake vode temperature 35°C sa dvije kavene kašičice šećera. Ostaviti da stoji 10 min. Poslije sve skupa staviti u brašno i zamijesiti tijesto. Tijesto treba da se odmara 30 minuta, a zatim se formira i stavlja u modle. U modlama fermentira 40 min.

Komadi trebaju da su težine 0,50 kg. Poslije toga stavlja se u peć na temperaturu od 270°C. Vrijeme pečenja komada od 1/2 kg traje 29 minuta. Graham brašno može se dobiti jedino kod mlinara jer ga u prodaji nema.

Graham kruh je dobar za dijabetičare a i za zdrave ljude. U njemu ima dosta celuloze i vitamina te ostalih zdravih i hranjivih sastojaka.

Krompirov kruh

Receptura:

brašno tip 800	*85 dkg*
krompir pire	*15 dkg*
kvasac	*3 dkg*
sol	*2 dkg*
margarin	*2 dkg*
šećer	*2 dkg*
voda	*1/4 litre*

Krompir pire se popari u 1/2 l ključale vode 100°C. Pire se dobro izmiješa i treba da stoji 4 sata da se ohladi. Ostala voda za zamjes treba da je topla 28°C. Mora se dosta paziti na tvrdoću tijesta. Tvrdoća je ista kao i za ostali kruh. Ako se upotrebljava suhi kvasac, 15 grama suhog kvasca se stavi u čašu od 2 dl mlake vode 35°C i dodaju se dvije kavene kašičice šećera. Ostavi se da stoji 10 minuta. Zatim se sve skupa smiješa i treba da se odmara od 25 do 30 min. Formiraju

se u manje komade od 0,50 kg, jer se manji komadi bolje peku. Peče se na toploti od 230 do 240°C, vrijeme pečenja je 29 do 30 minuta. Kruh je vrlo ukusan a pire se može praviti i od skuhanog krompira, a ne mora se pariti kao u navedenom opisu. Manji komadi se bolje peku i u modlama i u tepsijama. Dobiju pravu boju.

Kukuruzni kruh I

Receptura:

brašno kukuruzno	*1 kg*
kiselo mlijeko	*70 dkg*
jaje u prahu ili jedno cijelo	*6 dkg*
soda bikarbona	*1,50 dkg*
ulje	*10 dkg*
sol	*3,80 dkg*

Za ovu vrstu kukuruze ne trebaju da se dodaju topla voda ni kvasac. Uraditi kako je označeno u recepturi. Ne treba da fermentira već tijesto, čim se zamijesi, može da ide u peć. Tijesto treba da je prilično rijetko i treba ga stavljati u manje modle, i to samo plitke ili u tepsiju. Tijesto se stavlja u peć na temperaturu od 300 do 350°C.

Vrijeme pečenja je od 30 do 40 minuta.

Kukuruzni kruh II

Receptura:

brašno tip 500	*70 dkg*
kukuruzno instant brašno	*30 dkg*
kvasac	*2 dkg*
sol	*2 dkg*
margarin	*1,50 dkg*
šećer	*1 dkg*
voda	*oko 1/4 litre*

Kukuruzno brašno popariti u 5/4 litre vrele vode od 90 do 100°C i ostaviti da se hladi 4 sata i da bude normalno hladno. Za dodatak voda, 1/4 litre, treba da je topla 28°C. Ako se upotrebljava suhi kvasac, staviti u čašu od 2 dl mlake vode suhog kvasca 10 grama te staviti dvije kavene kašičice šećera i ostaviti da stoji 10 minuta.

Zamijesiti tijesto i ostaviti ga da se odmara 20 minuta, a poslije formirati komade od 0,50 kg.

Fermentacija traje 35 min. Poslije se stavlja u peć na 300 do 340°C, a vrijeme pečenja je 30 minuta.

Kukuruzni kruh III (poležak)

Receptura: *kukuruzno domaće brašno* . . **1 kg**
sol . . . . . **2 dkg**
voda . . . . . ***oko*** **3/4 litre**

Kukuruza se popari u vreloj vodi (100°C) i tijesto se zamijesi kuhačom jer je voda suviše vrela za ruke.

Tijesto se stavi u dublju tepsiju i treba da stoji preko noći do 12 sati i više. Tek nakon stajanja stavlja se u peć na temperaturu od 340 do 350°C.

Manji komadi se peku 30 do 40 minuta tj. komadi od 0,50 kg. Većim komadima u tepsiji, od 1 kg i više, je vrijeme pečenja 3/4 do 1 sat. Ova kukuruza se upotrebljava sa slatkim i kiselim mlijekom. Vrlo je slatka jer treba da je od domaćeg brašna odnosno s klicom samljeveno cijelo zrno.

NAPOMENA: Za ovu vrstu kukuruze može da se dodaje i više vrele vode jer ima raznih vrsta brašna koja upijaju više ili manje vode. Tijesto treba da je normalne tvrdoće.

Kukuruza sa sirom

Dvije šolje kukuruznog brašna, 2 šolje pšeničnog brašna, jednu kesicu praška za pecivo, posoliti i izmiješati. Tome dodati jednu šolju kajmaka, pola šolje milerama, 30 dkg mladog sira, koji treba prethodno dobro izgnječiti viljuškom, i 6 dobro ulupanih jaja. Sve dobro zamijesiti, izliti u podmazan pleh i peći na temperaturi od 230—250°C. Servirati toplu lomljenu na komade kao pogaču.

Pogačice s jajima

4 cijela jaja zamijesiti s dvije čaše kiselog mlijeka, jednom šoljom ulja, dva praška za pecivo i malo soli. U to dodati brašno tip 500 tako da tijesto bude gušće nego za palačinke. Sve to staviti u podmazani pleh i peći na 240°C i to 35 do 40 min.

Pogačice s jajima (dijetalne)

6 dl mlijeka, 3 jajeta, 1/2 čaše »dijabita« ili šećera bez kalorija, jednu veliku krišku izribane narančine kore. Mlijeko zagrijati u tavi, ali neka ne provrije. Lagano umutiti jaja i dodati »dijabit«. Dodajte mlijeko miješajući smjesu čitavo vrijeme i izliti smjesu u podmašćenu vatrostalnu zdjelu. Po vrhu pospite i izribanu koru naranče. Ovu zdjelu stavite u plitku plehanu posudu s vrućom vodom i sve staviti u rernu. Pecite na temperaturi od 180°C oko 45 minuta. Servirati hladno.

Pogačice sa sirom

Umijesiti tijesto od: jednog margarina, 1/2 kg mladog sira (sir za pitu), jedan prašak za pecivo, 1 dkg soli i brašna po potrebi. Tijesto dobro izraditi i ostaviti u

hladnjak 2 sata a može i duže. Tijesto je obične tvrdoće. Prije pečenja tijesto razviti u debljini prsta i previti kao za saljnjake. Ostaviti 10 minuta da se odmara. Zatim ponovo razviti do debljine prsta, izrezati nožem horizontalno i vertikalno u obliku kocki i modlom vaditi pogačice i peći u dobro zagrijanoj pećnici od oko 250°C.

Pogačice sa šunkom

1/4 kg brašna, 20 dkg margarina, 1 jaje, 2 žlice kajmaka, 1 dkg soli i sve skupa zamijesiti. Tijesto dobro izraditi, razviti ga debljine prsta, previti ga na četvero i ostaviti da se odmara 1/4 sata.

U međuvremenu komad šunke samljeti i dodati malo isitnjenih kiselih paprika. Tu masu od šunke i paprika ravnomjerno rasporediti u gomilice na polovinu jufke, a drugom polovinom to preklopiti. Malim kalupom vaditi pogačice, premazati ih umućenim jajetom i posuti krupnom soli i kimom i zatim peći na temperaturi od 250°C. Vrijeme pečenja je oko 25 minuta.

Seoska pogačica

Sastojci: 300 g brašna, 150 g ribanog sira trapista ili ementalera, 100 g putera (može i kajmak ili mast), 3 jajeta, čaša mlijeka, 1 dkg soli, jedna kavena kašičica crvene paprike. Tijesto zamijesiti, dobro izraditi i staviti ga u podmazanu tepsiju. Premazati žumancetom, našarati odozgo viljuškom i ostaviti 10 minuta da se odmara. Pogaču peći u dobro zagrijanoj pećnici na oko 250°C. Peći oko 30 minuta.

Pogača

Količina brašna je po želji, ali uvijek izmiješati tip 500 i tip 600, u odnosu pola i pola. Posoliti i dodati nakvasali kvasac u čaši, 1—2 žumanceta, pola čaše kiselog mlijeka i sve to zamijesiti s mlakim mlijekom od 28°C te dodati malo mlake vode. Tijesto mora biti dobro izmiješano. Ostaviti da se odmara 30 do 40 minuta, razvaljati tijesto, premazati puterom ili margarinom i presavijati kao salvet. Tako se ponovi 3 puta. Zatim staviti u podmazan pleh i ostaviti da nadođe 30 minuta. Peći na 250°C. Vrijeme pečenja je 25 do 30 minuta.

Vinska pogačica

Miješati mikserom ili ručno 5 žumanjaca da dobro narastu, dodati 15 dkg šećera, izribane kore od jednog limuna, 10 dkg prezla namočenih u vino, tvrd snijeg od 5 bjelanaca i 8 dkg izrezanih badema. Peći na podmazanom plehu na umjerenoj temperaturi, a zatim razrezati po dužini na dva jednaka dijela. 1/2 premazati marmeladom od šljiva, posuti suhim grožđem i mljevenim orasima i pomiješati limunove kore, cimeta i jednu kesicu vanilin šećera. Poklopiti drugim dijelom i posuti šećerom. Pogaču rezati na kocke.

Pogačice s grizom

Sastojci: 200 g griza, 100 g ribanog sira, 600 g putera, 3 jaja, 3/4 l mlijeka, soli i bibera. Mlijeko, sol i puter stavite na štednjak i kad proključa, saspite naglo griz i miješajte neprestano. Poslije 10 minuta uklonite s vatre i kad se prohladi, dodajte dva žumanjka, jedno cijelo jaje i sir. Zatim masu izručite na dasku i rasta-

njite. Časom izvadite pogačice i poredajte ih u podmazan i brašnom posut pleh i pecite 20 minuta na umjerenoj vatri. Pogačice služite sa zelenom salatom i kiselim mlijekom.

Masna pogačica

Potrebno je jedan kg brašna tip 500 oštro, jedan margarin, 2 jaja, 1/2 l mlijeka, jedna kesica suhog kvasca, 1 kocka šećera i malo soli. U malo mlijeka prethodno zagrijanog stavite jednu kocku šećera i potopite čitavu kesicu kvasca. Mlijeko treba da je zagrijano na oko 35°C. Ostatak mlijeka lagano zagrijanog pomiješajte s ulupanim jajima. U prosijano brašno dodajte 1,50—2 dkg soli. Rastvoreni kvasac dodati u tu smjesu. Zatim s umućenim jajima i mlijekom zamijesiti tijesto obične tvrdoće. Tijesto ostaviti u lagano zagrijanoj prostoriji 20 do 30 minuta. Tijesto razviti debljine 1/2 cm. Preko razvijene jufke premažite 1/3 margarina, presavijte i ponovo ostavite da stoji nekoliko minuta. Tada ponovo razviti i premazati margarinom i tako uraditi 3 puta. Kad ste potrošili margarin, tijesto ispresavijajte i modelirajte prema plehu u kojem ćete peći. Pleh podmažite uljem i pecite na niskoj temperaturi od 220 do 230°C.

Pogaču nemojte sjeći nožem, lomite i kidajte u komade.

Pogačice s čvarcima

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
jaja žumanjak	*2 kom.*
soli	*1,50 dkg*
bibera	*1/2 dkg*
kvasac	*2,50 dkg*
mlijeka	*1/2 litre*
čvaraka	*1 kg*

Ako nema sirovog kvasca, dodaje se suhi kvasac, 10 grama u čašu od 2 dl mlakog mlijeka od 35°C. Dodaju se dvije kavene kašičice šećera. Ostaviti da stoji 10 minuta.

Zatim se samelju čvarci već navedeni u recepturi i sve skupa pomiješa s brašnom i zamijesi tijesto.

Tijesto dobro izraditi i ostaviti da se odmara 20 minuta, a zatim razviti tijesto debljine 1/2 cm.

Pogačice sjeći čašom tj. oblikovati ih i tako redati oblikovane u pleh i peći na temperaturi od 250°C. Vrijeme pečenja je kod temp. 250°C 15 do 20 minuta.

Kiflice sa salom

Materijal: 80 dkg brašna (oštre nule tip 500), 4 žumanjceta, 5 žlica ruma, 4 žlice milerama, malo soli, 50 dkg sala. Za f i l: džem od kajsija ili šipaka, šljiva i dr. Priprema: odvojiti jednu šaku brašna, a ostalo osoliti i zamijesiti sa žumanjcima, rumom, mileramom i vodom. Ukoliko je potrebno da tijesto bude čvršće nego za štrudlu, formirati loptu. Salo dobro izgnječiti u vodi, zatim ocijediti i izmiješati s odvojenom šakom brašna, dobro ga izraditi i napraviti rolnu. Podijeliti na 3 dijela i ostaviti je na hladno mjesto. Kad postoji, razviti tijesto u obliku pravougaonika, premazati ga jednim dijelom sala i presaviti ga s lijeve i desne strane do sredine i onda nadvoje kao knjigu. Istući ga oklagijom, ostaviti ga pola sata da stoji, zatim ponoviti postupak presavijanja isto kao i prije. Ostaviti opet pola sata na strani i proces opet ponoviti i treći put. Onda razvući tijesto da bude debljine prsta i isjeći ga na kvadrate vrelim nožem, puniti na sredini s malo džema, presaviti kao knjigu i peći u nepodmazanom plehu na jakoj vatri. Peći dok kiflice ne požute i porumene. Vruće kiflice uvaljati u prah šećer zamirisan vanilom.

Slane štangle

28 dkg brašna, 10 dkg masla, 1 žumanjce, 6 žlica mlijeka, jedan prašak za pecivo i sve to čvrsto zamijesiti. Tada razvući oklagijom jedan cm debljine i premazati ga žumanjcetom. Zatim posuti kimom pa isjeći na štanglice veličine 10 cm, staviti u podmazan pleh i peći na umjerenoj vatri oko 5—6 minuta.

Slani prutići sa sirom

1/2 kg brašna, 2 jaja, 30 dkg sira kačkavalja ili trapista, malo kima, prašak za pecivo i 4 kašike mlijeka. Zamijesiti i razviti, zatim rezati i slagati u nepodmašćen pleh. Premazati prije pečenja jajetom i posuti kojim zrnom sira. Peći na umjerenoj vatri.

Zemičke

Receptura:

brašno tip 500	*12 dkg*
sol	*2 dkg*
kvasac	*4 dkg*
margarin	*1,50 dkg*
vitamin C	*0,50 grama*
voda	*oko 6 dkg*

Voda za zamjes mora biti topla 32°C, a odmaranje traje 15 minuta. Poslije odmaranja formirati komade od 0,05 kg, a formirani komadi treba da odmaraju oko 30 do 40 minuta. Peći na 250°C.

Piroške I

Receptura:

brašno tip 500	*12 dkg*
kvasac	*5 dkg*
šećer	*5 dkg*
margarin	*5 dkg*
sol	*1,50 dkg*
jaja (žumanjac)	*3 komada*
voda	*oko 6 dkg*

Tijesto treba da se odmara otprilike 40 minuta, a nakon toga razvija se u kvadratiće i puni se marmeladom, sirom i slično. Puste se da fermentiraju oko 40 minuta oblikovani na plehu i peku na temperaturi od 250°C.

Piroške II

25 dkg brašna, 20 dkg margarina, 1 jaje, 1 žlica vode, malo soli. Od ovoga umijesiti tijesto i staviti da stoji 2 sata u hladnjaku. Izvaditi, razvaljati debljine noža i isjeći kolutove prečnika 6 cm. Staviti nadjev i ivice saviti prema gore, premazati žumanjcetom i peći na zagrijanoj peći oko 250°C. N a d j e v: dinstati luk i mljeveno meso. ostaci ribe pomiješani sa sjeckanim jajetom, kiselim kupusom. Treba da bude srednje rumeno pečeno na masti.

Španjolski sendviči

Tanko isjeći veće duguljaste komade kruha. Premazati ih desertnim sirom, odozgo poredati masline očišćene od košpica i felite. Sve dobro pobiberiti pa na kraju gusto premazati struganim parmezanom ili kačkavaljem.

Topli sendviči

Izrežite komade kruha na kriške. Premažite puterom ili paštetom, poredajte odozgo nešto hladnih narezaka, začiniti s malo senfa i paradajza iz tube i pospite rendanim trapistom. Poredati sendviče na suhi pleh i peći na jakoj vatri od 250 do 260°C dok se sir ne istopi.

Napolitanski sendvič

Za jedan sendvič potrebna je jedna veća zemička, 3 dkg putera, malo soli, list salate, 3 dkg suhog mesa, 2,5 dkg kiselih krastavaca, 2 sardinice iz kutije i malo milerama. Isjeći zemičku na polovicu, namazati s obje strane posoljenim puterom. Na donji dio staviti list salate, po njemu poredati suho meso i onda ga preliti žlicom milerama. U ovo umočiti isitnjenu i od kostiju očišćenu sardinu i na kolutove isječene krastavce. Sve poklopiti listom salate i na kraju staviti drugu polovicu zemičke. Uz ove sendviče mogu se služiti vina, posebno crno vino.

Rošci sa šunkom

Potrebno je 50 dkg brašna, 25 dkg posnog mekog sira, 25 dkg putera ili margarina, malo soli, 20 dkg mesnog doručka ili šunke i kašika milerama. Umutiti masnoću sa sirom i dodati brašno. Tijesto izraditi i razviti pa zatim isjeći na četvrtine (7 cm).

Šunku isjeckati ili samljeti, staviti kašiku milerama i puniti kvadrate, saviti ih u kiflice i peći na 250°C u podmazanoj tepsiji. Kiflice se mogu premazati žumanjcetom.

Španjolsko lako pecivo

8 bjelanaca ulupati u čvrst snijeg sa 30 dkg sitnog šećera. Tome dodati još 40 dkg šećera, paketić vanilina, malo praška za pecivo i 5 dkg oljuštenih i izrezanih badema. Od toga praviti štapiće ili puslice, a može i vjenčiće u dobro namašćenoj plitkoj tepsiji. Peći na umjerenoj temperaturi. Kada pecivo dobije zlatnu boju, pusti pecivo da se suši u otvorenoj pećnici.

Ova poslastica se održava neograničeno vrijeme. Veoma je ukusna uz tučeno vrhnje i sladoled kremove.

Pecivo

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
kvasac	*3 dkg*
sol	*1,60 dkg*
puter	*1,50 dkg*
šećer	*3 dkg*
mlijeko u prahu	*1 dkg*
voda	*oko 1/2 litre*

Zamijesiti tijesto toplom vodom od 30°C, a tijesto treba da se odmara 25 minuta. Poslije formirati savijene kifle ili pletenice i poredati na pleh. Treba ostaviti da fermentiraju 30 minuta, poslije toga malo ih navlažiti i staviti u peć. Toplota peći je oko 260°C, a vrijeme pečenja je 15 minuta za manje komade od 5 dkg, a za veće komade od 10 dkg je 20 minuta.

Kiflice s orasima

Umutiti 1/4 kg margarina ili masti, dodati snijeg od jednog bjelanca, 2 kašike šećera, 1,50 dkg mljevenih oraha, 1/2 kg brašna. Sve skupa zamijesiti i praviti kiflice i peći na umjerenoj temperaturi.

Tople kiflice posuti šećerom u prahu, pomiješanim s vanilijom.

Kifle

12 dkg brašna, 12 dkg putera ili margarina, 10 dkg šećera, 12 dkg samljevenih oraha i 1 žumanjce.

Umutiti puter, dodati izmjerenu koliičnu šećera, onda žumanjce i na kraju orahe i brašno. Umijesiti tijesto, praviti kiflice, redati u pleh namazan mašću i peći na umjerenoj vatri. Pečeno uvaljati u šećer. Bolje su kad stoje 2 do 3 dana.

Kiflice od oraha

Zamijesiti tijesto od 27 dkg brašna, 25 dkg putera, 12 dkg šećera, 12 dkg tucanih oraha, 1 jaje, 1 žumanjce, malo cimeta, malo vanilije, ribane kore od jednog limuna. Od toga praviti kiflice i peći na jačoj vatri.

Vanil kifle

30 dkg brašna, 20 dkg masti, 7 dkg šećera, 1 vanilin šećer, 10 dkg očišćenih oraha ili badema. Ovo izmiješati, praviti kiflice i peći na umjerenoj vatri.

Buhtle

Receptura:

brašno tip 500	*30 dkg*
kvasac	*2 dkg*
puter ili margarin	*1/2 dkg*
jaja	*3 žumanjca*
rum	*1 žlica*
sol	*1/2 dkg*
vanilin šećer	
malo limuna	
šećer	*3 dkg*
mlijeko	*1/4 litre*

Od ove recepture izraditi tijesto i staviti ga na toplo mjesto da fermentira, razviti ga debljine prsta i čašom vaditi buhtle. Stavljati u dobro podmazan pleh jednu po jednu i jednu kraj druge mažući ih rastopljenim puterom. Opet staviti oko 15 do 20 minuta u plehu da stoje na toplom mjestu da fermentiraju. Zatim staviti u pećnicu na temp. od oko 250°C, a vrijeme pečenja je oko 35 do 40 minuta.

Pogačice od grožđica

Tijesto napraviti od 1/2 kg brašna kome smo dodali malo kvasca, 20 dkg margarina, 3 jajeta, 10 dkg povlake, malo limunove kore i malo soli. Tijesto ostaviti na toplo mjesto da naraste i zatim ga razvući debljine prsta. Oprana i osušena zrna grožđica poredati po tijestu a onda nadijevati.

Nadjev pripremiti ovako: 1 povlaku, 1 jaje, 12 dkg šećera, malo cimeta i jednu šolju prezla dobro umutiti. Poslije nadjeva tijesto staviti u rolnu kao za rolat i peći u dobro zagrijanoj pećnici. Toplo posuti šećerom. Rezati hladno na kriške.

Pogačice od jabuka

Ispeći nakisele krte jabuke da budu meke, protisnuti kroz presicu ili sito, zasladiti šećerom po ukusu, dodati malo cimeta, izrendane kore limuna ili naranče ili sjeckane ušećerene naranče, jedno jaje i mrvica toliko da se masa veže. Praviti male pogačice, svaku umočiti u jaje, provući kroz mrvice, ispržiti u vreloj masti i posuti šećerom.

Slatke pogačice od čvaraka

U 1/4 kg brašna dodati 1/4 kg samljevenih čvaraka pa dobro izmiješati prstima. Dodati 9 dkg šećera, malo soli ako čvarci nisu posoljeni, na vrh noža cimeta i stucanih klinčića, malo naribane limunove kore i jedno jaje. Tijesto preko noći ostaviti da se odmara na hladnom mjestu. Drugog dana razvaljajte tijesto i izrežite pogačice. Poslagati pogačice na umašćen pleh i peći da dobiju boju. Posuti šećerom u kojeg ste dodali cimeta. Služiti s pekmezom.

PITE

Pita s mesom

Tijesto za pitu

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
sol	*2,50 dkg*
ulje	*4 dkg*
voda	*1/2 litre*

Masa za pitu (fil)

Receptura:

meso od vrata	*3,90 dkg*
meso od plećke	*3,90 dkg*
krompir	*5,80 dkg*
biber	*50 grama*
ulje	*11 dkg*
crveni luk	*31 dkg*
sol	*2 dkg*

(masu dobro izmiješati)

Tijesto izmiješati i treba ga ostaviti da se odmara 1 sat a može i 12 sati. Poslije odmaranja formirati okrugle komade od 0,30 kg i ostaviti da se odmaraju 30 do 40

minuta. Poslije toga jufke se razvijaju ručno ili oklagijom.

Ako se razvijaju ručno, potrebno je da se namažu uljem jer se lakše razvijaju. Razvijene jufke se previju na pola i masa se stavlja uzduž jufke. Stavlja se u rolnu na podmazanu tepsiju i može se odmah peći a toplota peći treba da bude oko 250°C.

Vrijeme pečenja je 30 do 40 minuta. Gotovu pitu namazati uljem i vodom.

Pita sa zeljem

Tijesto za pitu

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
sol	*2,50 dkg*
ulje	*4 dkg*
voda	*1/2 litre*

Masa za pitu (fil)

Receptura:

pšenični griz	*8 dkg*
mladi sir	*64 dkg*
mlijeko	*2,50 dkg*
mileram	*26 dkg*
jaja	*1 kom. ili 5 dkg*
sol	*1 dkg*
ulje	*13 dkg*
zelje	*83 dkg*

(masu dobro izmiješati)

Tijesto za jufku izmiješati i ostaviti da se odmara jedan sat, a može i do 12 sati. Odležano tijesto formira se u okrugle komade od 0,30 kg i odmara se 30 do 40 minuta, a poslije toga se razvijaju jufke ručno ili oklagijom. Ako se razvijaju ručno, pomažu se uljem tako da

je lakše razviti jufku. Razvijena jufka se previje na pola, stavlja se masa uzduž jufke, savija se u rolnu i stavlja u podmazanu tepsiju. Može se odmah peći. Toplota peći treba da je oko 250°C, a vrijeme pečenja je oko 30 do 40 minuta. Gotovu pitu premazati uljem ili vodom.

Pita od kopriva

Potrebno je: 3/4 kg brašna tip 500 ili tip 600 za jufke ili 3/4 kg gotove jufke, 50 dkg koprive, 3 jaja, 200 g povlake ili kiselog vrhnja, 10 do 15 dkg mladog sira, 2 do 3 žlice ulja, 3 do 5 dkg maslaca i 50 grama soli.

Očišćenu, sitno isjeckanu koprivu prelijete ključalom vodom. Pokrijte i nakon 3 do 4 minute vodu odlijte i pustite da se kopriva ohladi. Ulupajte jaja, dodajte povlaku, zatim sir i sve promiješajte. Dodajte dobro ocijeđenu koprivu, ulje, posolite malo i ovu smjesu pospite po jufkama koje ste prethodno razvili, isušili ili ste gotove kupljene jufke pripremili.

Možete saviti u rolnu ili napraviti slaganu pitu. Prije pečenja pitu premazati uljem, a kad je pečena, pospite je s malo slatkog mlijeka u koje ste dodali nekoliko zrnaca soli da omekša. Otopite maslac dok ne porumeni i polijte po piti. Kad ste je izvadili iz rerne služite toplu.

Pita (savijača) od krompira

Napraviti tijesto kao za pitu od 1/2 kg brašna, mlake vode, soli, žlice putera i ostaviti neko vrijeme da stoji. Zátim tijesto razvući i premazati ga sljedećim nadjevom. Miješati dvije žlice putera sa 2 žumanjka, 3 žlice povlake, 3 kuhana propasirana krompira i tvrd snijeg od 2 bjelanca. Tijesto uviti i premazati ulupanim jajetom.

Peći u dobro zagrijanoj pećnici oko 30 minuta.

Pita od krompira

Tijesto za pitu

Receptura: *brašno tip 500* . . . . . *1 kg*
sol . . . . . *2,50 dkg*
ulje . . . . . *4 dkg*
voda . . . . . *1/2 litre*

Masa za pitu (fil)

Receptura: *krompir* . . . . . 1,67 kg
sol . . . . . 3,50 dkg
biber . . . . . 1,60 dkg
ulje . . . . . 13 dkg

(ovu masu treba dobro izmiješati)

Tijesto za jufku izmiješati dobro i treba ostaviti da se odmara jedan sat, a može stajati i 12 sati. Poslije formirati okrugle komade od 0,30 kg i ostaviti da se odmaraju 30 minuta, zatim razviti jufku oklagijom ili ručno. Ako se razvija ručno, onda namazati uljem da se bolje razvija.

Razvijena jufka se namota, previje na pola i puni masom, savija u rolnu i stavlja na pleh.

Peče se odmah na toploti od 260°C, a vrijeme pečenja je 20 do 25 minuta. Pečena pita se prelije s malo ulja i vode. Služi se topla.

Pita od tikve

Tijesto za pitu

Receptura: *brašno tip 500* . . . . . 1 kg
sol . . . . . 2,5 dkg
ulje . . . . . 4,15 dkg
voda . . . . . 1/2 litre

Masa za pitu (fil)

Receptura: *tikva* . . . . . *1,66 kg*
mileram . . . . . *18,50 dkg*
sol . . . . . *3,50 dkg*
jaja . . . . . *5,50 dkg*
mladi sir . . . . . *18,50 dkg*
ulje . . . . . *13 dkg*

Masu dobro izmiješati — sastaviti.

Tijesto za jufku izmiješati i treba da se odmara od 1 do 12 sati. Poslije se formiraju okrugli komadi i ostave da se odmaraju 30 minuta. Zatim razviti jufku oklagijom i previti preko pola i stavljati masu. Rolati i metati na tepsiju — može stati više uzdužnih komada. Ako se ručno razvija, komade namazati uljem. U tepsiju se mogu savijati i kolutovi. Peći na toploti od 260°C, a vrijeme pečenja je oko 30 minuta. Zatim namazati pitu uljem i vodom.

Pita s prasom — PORILUK

Receptura: *brašno* . . . . . *25 dkg*
sol . . . . . *50 g*
jaja . . . . . *1 komad*
puter (margarin) . . . . . *12,50 dkg*

Zamijesiti tijesto i ostaviti ga da stoji oko 30 minuta na hladnom mjestu. Tijesto istanjiti i oblikovati prema posudi u kojoj će se peći. Posuti posudu uljem ili masti i isjeći 1 kg prase na komadiće. U slanoj vodi probariti

je 10 minuta, zatim iscijediti. Rasporediti tijesto tj. rasporediti prasu po tijestu. Umutiti 3 jajeta s 1/8 l povlake, malo soli i bibera i preliti tu masu preko prase. Oko 60 g isječene slanine poredati preko svega i u zagrijanoj pećnici peći na 200°C do 220°C oko 30 minuta. Služiti uz kiseli kupus.

Pita od kestenja

Zamijesiti tijesto od 14 dkg brašna tip 500, 14 dkg putera, 1 žlice vina, 1 žlice kajmaka (vrhnja) i malo soli. Ostaviti tijesto da stoji 1 sat a u međuvremenu napraviti fil: 4 žumanjceta miješajte s 20 dkg vanilije šećera i bjelanca od 4 jajeta i 30 dkg pasiranog kuhanog kestena.

Tijesto: Tijesto razdijeliti na dva dijela. Prvo razviti i staviti u pleh (tepsiju), zatim po njemu ravnomjerno razvući fil od kestenja. Poslije preko njega staviti drugu polovicu tijesta. Pitu pecite 30 minuta na umjerenoj temperaturi i kad je pečena, posuti je šećerom i hladnu rezati na četvrtaste komade.

Pita od sira

Tijesto za pitu

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
sol	*2,50 dkg*
ulje	*4 dkg*
voda	*1/2 litre*

Masa za pitu (fil)

Receptura:

mladi sir	*97 dkg*
pšenični griz	*17 dkg*
mlijeko	*8 dkg*
jaja	*1 kom.*
sol	*1 dkg*
ulje	*12 dkg*

(masu dobro izmiješati)

Tijesto za jufku izmiješati i ostaviti da se odmara od 1 do 12 sati. Nakon odmaranja oblikovati u manje okrugle komade od 0,30 kg i pustiti da se odmara 30 do 40 minuta. Zatim se razvija jufka oklagijom ili ručno. Ako se ručno razvija, onda se komadi namažu uljem odozgo jer se lakše razvijaju.

Razvijene jufke previti napola i stavljati masu uzduž. Jufku i masu saviti u rolnu i staviti u tepsiju te odmah stavljati u peć. Peć treba da je topla od 250 do 260°C. Vrijeme pečenja je oko 30 minuta. Vruća pita se pomaže s malo ulja i vode, malo se ohladi i služi se topla.

Pita s mladim sirom

Umijesiti tijesto od 7 dkg putera, 3 žlice mlijeka, 1 jaje, 1/4 kg brašna, malo limunove kore, malo soli i 1/2 paketića praška za pecivo. Tijesto dobro izmijesiti, rastanjiti ga u plehu. Odozgo tijesto premazati s 35 dkg mladog sira dobro izmiješanog s jednim žumanjcetom i šećerom po ukusu. Peći na umjerenoj vatri na 240°C.

Pita maslenica

Potrebni materijal: 1 kg pšeničnog brašna, 1 jaje, 20 dkg povlake ili kajmaka, 1/4 l slatkog mlijeka, 1 omot kvasca, 4 do 5 kašika ulja i malo soli.

Rastvoriti kvasac, dodati brašno i jedno jaje, jednu kašiku ulja, malo soli, te zamijesiti tijesto s malo tople vode i oblikovati okrugle komade po želji. Razvijati jufku, premazati uljem i pokriti šerpom da se odmori 20 minuta. Zatim jufke tanko razvijati i ostaviti da se malo prosuše. U međuvremenu istopiti 20 dkg putera, dodati kajmak ili povlaku, jednu šolju slatkog mlijeka, 3 do 4 kašike ulja, malo soli i sve skupa promiješati. Na podmazan pleh redati jufku i svaki komad posebno posipati pripremljenom tekućinom. Kad se složi sva jufka, pitu staviti u pećnicu da se postepeno zagrijava i peče na laganoj temperaturi.

Pečenu pitu izvaditi i preliti s dosta slatkog mlijeka. Ponovo vratiti u pećnicu da se dopeče sve dok mlijeko ne uvrije. Ostatak maslaca istopiti da porumeni. Gotovu pitu izvaditi iz pećnice i sjeći na četvrtine, pomastiti istopljenim maslacem.

Služiti toplo, uz salate, slatko ili kiselo mlijeko.

Slana pita

Receptura:

brašno tip 500	*45 dkg*
jaja	*2 kom.*
mlijeko	*1/4 litre*
margarin	*3 dkg*
sol	*1 dkg*

Zamijesiti tijesto. Razvijati, mazati kao saljnjake i to 4 puta razviti tijesto i svakog puta mazati margarinom

tako da 1/4 margarina bude utrošena. Ostaviti 1 sat u hladnjaku da se odmara. Kasnije puniti male štrudlice sa sirom ili mesom i peći u vreloj peći.

Kvrguša pita (potkozarja)

Potreban materijal: 200 g brašna, jedno pile, 5 jaja, šolja slanog kajmaka, malo mlijeka, vode i soli, bibera i praška za pecivo.

Zamijesiti tijesto da bude malo gušće nego za palačinke. Razliti u plitku tepsiju koju treba prethodno zagrijati i premazati dobro maslacem.

Pile isjeći na komade, posoliti i poredati u razljeveno tijesto. Peći 1/2 sata u dobro zagrijanoj pećnici, zatim izvaditi i premazati tijesto kiselom povlakom i peći još 15 minuta.

Lijena pita

Mutiti 15 dkg masti, 15 dkg šećera i dodati jedno jaje, 3 žlice mlijeka, 2 žlice sirćeta, 35 dkg brašna, 1 prašak za pecivo. Tijesto zamijesiti i razviti dvije kore. U sredinu dodati 1 kg izrendanih kiselih jabuka koje su posute cimetom i ocijeđene od prevelikog soka. Mogu se malo posuti šećerom. Peći na temperaturi od oko 240°.

Vrijeme pečenja je 25 do 30 minuta.

Pita s orasima

U 1 dl mlijeka staviti 1 paket kvasca i 4 kocke šećera. Mlijeko treba da je toplo 35°C i da stoji 10 minuta, zatim se to pomiješa u 4 žumanjceta, 12 dkg putera ili

maslaca i 28 dkg brašna. Izraditi tijesto dok ne bude glatko i razdijeliti ga na 3 jednaka dijela.

Masa (fil): 30 dkg mljevenih oraha pomiješati sa 30 dkg šećera pa se to podijeli na 3 jednaka dijela. Svaki dio tijesta se razvalja u veličini pleha ili tepsije u kojoj će se peći. Redati u pleh tijesto premazano mekim pekmezom (najbolje slatkim od ruže), a onda fil i tako redom.

U dio fila za vrh pomiješajte snijeg od 4 bjelanca i pecite na umjerenoj vatri od 240 do 250°C a kad se ohladi, izrežite je na kocke.

Pržena gibanica

Uzeti gotove kore za gibanicu, 1 list poprskati uljem, sredinom lista staviti nadjev od sira i jaja (može i prženo mljeveno meso), presaviti preko polovine a potom savizati u rolnu. Isjeći na male komadiće i pržiti na vrelom ulju.

Buredžici od gotovog tijesta

Potrebno je gotovo lisnato tijesto, pola kg mljevenog mesa, 1 glavica crvenog luka, bijeli luk, sol, biber i 1 litar kiselog mlijeka. Mljeveno meso ispržiti s lukom i osoliti. Lisnato tijesto razviti debljine 1 cm pa izrezati na kvadratiće 6×6. U ohlađeno meso dodati biber pa na sredinu svakog kvadratića staviti po kašiku mesa. Kvadratiće savijati na trokut i zatvoriti da se meso ne vidi Tepsiju zamastiti pa poredati buredžike i peći u rerni na 260 do 270°C. Pečene buredžike prije služenja preliti kiselim mlijekom u koje smo izrezali bijeli luk.

Uzljevak od kukuruze

2 šolje kukuruznog brašna, 1 šolja pšeničnog brašna, 1 šolja ulja, 1 šolja slatkog mlijeka, 1 šolja kisele vode i jedan prašak za pecivo, 1/2 kg sira, 1 kašika kajmaka, 4 jaja. Sve izmiješati , staviti na podmazan pleh i peći na umjerenoj vatri oko 30—40 minuta.

Uzljevak iz Kiseljaka

Receptura:

brašno tip 500	*70 dkg*
sol	*1,50 dkg*
jaja	*3 komada*
mlijeko	*1/2 litre*

Zamijesiti žitko tijesto od brašna i ostalog materijala kao za palačinke i saliti u tepsiju. Tijesto treba da je debljine 1 do 1,5 cm. Tepsija se dobro polije uljem ili drugom masnoćom. Tijesto se može odmah staviti u peć na temperaturu od 250°C. Vrijeme pečenja je oko 30 minuta. Pečeni uzljevak izrezati na kvadratiće i zaliti s 1/4 l toplog slatkog mlijeka u koje se doda 1 dkg soli.

Služi se toplo.

Uzljevak s koprivom i mileramom

Potrebno je 500 g koprive, 50 g ulja, 4 jaja, 1 do 2 supene žlice brašna, 200 g milerama ili kiselog vrhnja, malo soli, 2 do 3 češnja bijelog luka. Način pripreme: u malo vrele vode opranu i isjeckanu koprivu polako miješati dok ne omekša. Pripremite zapršku od ulja i brašna i dodajte koprivu neka zajedno kuha dok se potpuno ne

stisne. Osolite i dodajte na kraju sitno sjeckani bijeli luk. Prespite u vatrostalnu zdjelu (može i pleh) prethodno premazanu i malo zagrijanu.

Ulupajte jaja, dodajte mileram, izmiješajte s jajima i prelijte koprivu. Staviti u pećnicu da se skupa s jajima ispeče. Toplota peći je oko 250°C. Vrijeme pečenja je oko 30 minuta.

Uzljevak sa špinatom

Receptura:

brašno kukuruzno	*1/2 kg*
zelje (špinat)	*1 kg*
jaja	*3 kom.*
prašak za pecivo	*1 vrećica*
pavlaka	*1 kom.*
voda	*1/4 litre*
sol	*2 dkg*

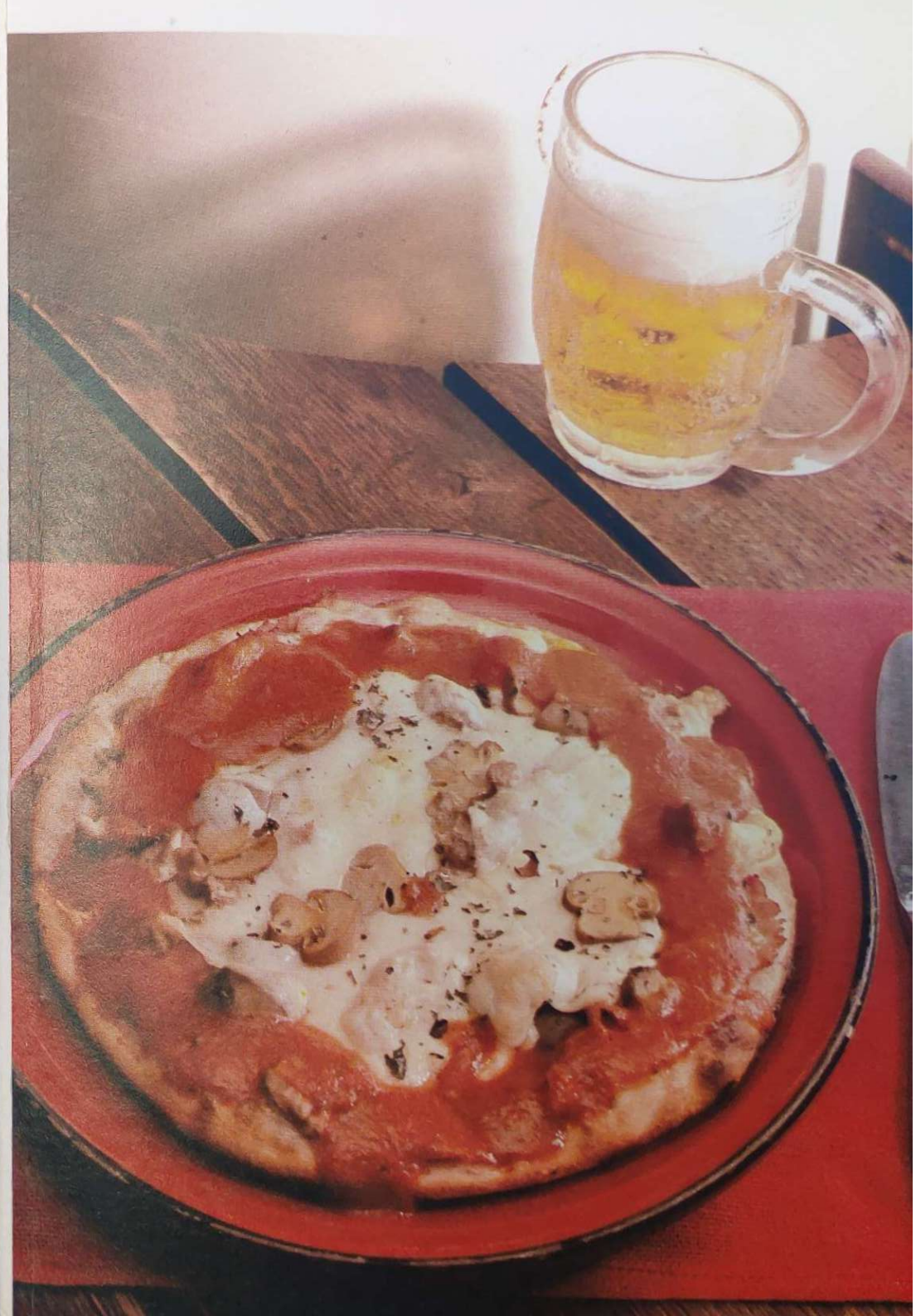
Zelje dobro oprati, izrezati i pomiješati s ostalim materijalom. Zamijesiti tijesto. Tijesto sasuti u podmazanu tepsiju i staviti u peć.

Peć treba da je topla 250°C, a vrijeme pečenja je 30 minuta.

Zaljev:

mlijeko	*3/4 litre*
margarin	*4 dkg*
sol	*2 dkg*

Topao uzljevak rezati na kvadrate i s ugrijanim zaljevom zaliti. Služiti toplo.



Tikva sa sudžukom

Potrebno je 1—1,5 kg očišćene tkive, malo brašna i soli, nekoliko kašika ulja, dva jogurta, dvije povlake, 10 dkg sudžuke i nekoliko česana bijelog luka. Izrendati tikvu, malo osoliti i ostaviti da omekša. Ocijediti je rukama, izmiješati s brašnom pa staviti da se prži na ulju.

Promiješati nekoliko puta da porumeni. Kada se tikva dobro ohladi, prelije se jogurtom u koji ste prethodno isjeckali bijeli luk i malo soli. Oljuštenu sudžuku isjeckati na što sitnije komadiće i posuti preko jogurta. Ovako pripremljeno jelo premazati mileramom i služiti.

Tijesto za picu

Receptura:

brašno tip 500	*1 kg*
kvasac	*5 dkg*
sol	*3 dkg*
margarin	*5 dkg*
mlijeko u prahu	*5 dkg*
ulje	*2 dkg*
voda	*0,5 litra*

Pica I (Pizza)

Uzeti tijesta od 0,25 kg i rastanjiti ga u zdjeli ili maloj tepsijici debljine 1/2 cm ili 1 cm. Od paradajz sosa i ajvara (50 : 50) napraviti podlogu za tijesto, dodavati odozgo šunkerice, salame, suhog vrata i sira gaude. Staviti u peć na toploti od 250°C i peći 10 do 15 minuta.

Pica II

Uzeti tijesta od 0,25 kg i rastanjiti ga u zdjeli ili maloj tepsijici na pola cm ili 1 cm. Paradajz sos i ajvar (50 : 50) čine podlogu a odozgo se stavlja šunkarica, salama, čajna kobasica, nekoliko boba maslina, krastavica narezanih i sir trapist ili gauda. Peći na 250°C.

Za sve pice tijesto je isto i primjenjuje se receptura sa 53. strane.

Pica III

Tijesto uzeti od 0,25 kg a sos od paradajza i ajvara staviti odozgo u omjeru 50 : 50. Tijesto razviti u zdjeli ili maloj tepsijici i rastanjiti ga na pola ili 1 cm. Na podlogu stavljati sljedeće: ovčije stelje, rezanih krastavaca, maslina nekoliko boba, sir trapist ili travnički. Peći na 250°C.

Pica IV

Uzeti tijesta od 0,25 kg i rastanjiti ga u zdjeli ili maloj tepsijici debljine pola cm ili 1 cm, a podloga na tijestu je ajvar i paradajz sos u omjeru 50 : 50. Odozgo naredati, ali ne previše debelo: šunkarice, narezanih krastavaca, sira gaude i jedno cijelo jaje. Peći na temperaturi od 250°C.

Pica V

Uzeti tijesto od 0,25 kg i rastanjiti ga u zdjeli ili maloj tepsijici debljine od pola cm ili 1 cm, a podloga je paradajz sos i ajvar u omjeru 50 : 50. Odozgo stavljati: nareckanih krastavaca, sira gaude i jedno svježe jaje. Peći na 250°C.

Pica VI

Uzeti tijesto od 0,25 kg i rastanjiti u maloj zdjeli ili maloj tepsijici debljine oko pola cm ili 1 cm, a u podlogu ide ajvar i paradajz sos u omjeru 50 : 50. Odozgo stavljati: čajne kobasice, salame, narezanih krastavaca, filete ribe i sira gaude. Peći na toploti od 250°C.

Lisnato tijesto I

Receptura:

brašno krin	*1000 grama*
šećer	*25 grama*
sol	*8 grama*
mlijeko u prahu	*17 grama*
jaja u prahu	*25 grama*
margarin	*1000 grama*
vitamin C	*0,004 grama*

Tijesto zamijesiti vodom i malo soli, obična tvrdoća. Margarin izmiješati sa 100 g brašna kao masu i premazivati četiri puta ostavljajući četvrtinu sata da se odmara. Peći na toploti od 270°C.

Lisnato tijesto II

Receptura:

brašno krin	*1 kg*
margarin	*0,60 kg*
jaja-žumanjak	*2 kom.*
sirće	*3 kašike*
sol	*0,001 kg*
voda	*oko 1/2 litre*

Tijesto spraviti sa sirćetom, vodom i jajima, s malo soli a margarin s malo brašna i napravtiti masu. Mazati razvijeno tijesto 4 puta ili sve dok se masa ne potroši. Peći na 270°C.

Lisnato tijesto III

1 jaje, 1 šolja hladne vode, 1 žlica sirćeta, 1 mala žličica praška za pecivo ili sode bikarbone i 3 šolje brašna. Zamijesiti tijesto debljine prsta u obliku pravougaonika i pola premazati (tanko) margarinom. Previti, razvaljati i ponovo premazati, previti i ponavljati dok se ne potroši margarin. Posljednji put razvući i sjeći 3 pantljike te filovati sirom i jajetom. Sastaviti vrhove i peći na zagrijanoj peći, oko 260°C.

Tijesto s maslinama

Uzme se 125 g brašna, 1 kašika putera, 1 jaje, malo soli. Od ovoga se zamijesi tijesto, razvije u veličinu okrugle tepsije ili pleha, probode se na nekoliko mjesta viljuškom i peče se 5 do 10 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici (oko 250°C). Preko još toplog tijesta prelije se ova mješavina. Izmiješa se kisela povlaka s jajima, crvenom paprikom, malo senfa i sitno isjeckanog lista od peršuna. Preko toga se poredaju crne masline u obliku vijenca. Dok se peče, prelije se s nešto ulja. Ovo tijesto se reže kao talijanska pica i jede se toplo, a uz ovo jelo služe se vina.

Rezanci s orasima

Izrezane rezance skuhati, ocijediti i staviti na vrelu mast.

Tople rezance staviti u tanjir i služiti s orasima i šećerom.

Ove rezance kuhati pred iznošenje na sto.

Pura na klasičan način

Receptura: *brašno kukuruzno domaće . . 1 kg*
sol . . . . . 1,80 dkg
ulje . . . . . 2 dkg
voda . . . . . 3/4 litre

Vodu staviti u lonac od 3 litre da proklju̇ča. Sol i ulje staviti u vodu. Kad voda proklju̇ča, sasuti brašno i na sredini probosti drvenom kašikom. Pustiti da tako klju̇ča oko 30 minuta. Poslije toga miješati puru 10 do 15 minuta.

Gotovu puru vaditi na tanjire i služiti je toplu sa slatkim ili kiselim mlijekom, puterom, čvarcima, sirom i mileramom.

Pura za dva minuta

Receptura: *braš. kukur. »instant palenta« 1 kg*
soli . . . . . 4 dkg
ulja . . . . . 5 dkg
vode 100°C (ključale) . . . 2,50 litara

U vodu staviti sol, ulje i kad proključa, sipati brašno polako u ključalu vodu i miješati 2 minute. Zatim je skinuti s vatre, stavljati u tanjire i služiti s kiselim ili slatkim mlijekom, čvarcima, puterom ili sirom s mileramom.

Pura na brži način od klasičnog

Svima je poznat klasičan način pripremanja pure uz dugotrajno miješanje, ali ono se može izbjeći. Nešto je dulji od 2 minuta ali je ipak brži od klasičnog načina. Omjer vode po obimu je 1:3, jedna trećina još hladne vode pomiješa se s istom količinom kukruznog brašna ili griza u posebnom manjem sudu da nabubri. Jednovremeno druge dvije trećine u drugom sudu (većem sudu) s malo ulja i soli, po ukusu, stavi se da provrije. Kada je ova voda provrela, u nju se saspe uz miješanje prethodno pripremljena masa. Kada izbaci nekoliko ključeva, sud se pokrije i stavi u vruću pećnicu (rernu). Ukoliko je pura od kukuruznog brašna, gotova je za nekih 10 minuta, a od griza za nešto duže vrijeme. Na isti način tj. uz prethodno namakanje u hladnoj vodi da se ne stvaraju grudvice kod kuhanja može se stvarati kaša od griza ili geršla samljevenog u mikseru jer se u zrnu dugo kuha i teže je probavljivo. 2/3 tekućine može da bude zašećereno mlijeko.

Keške

Češkek, u Bosni keške, na perzijskom označava dobro razvijenu i uvarenu masnu kašu, koja se spravlja od odstupane pšenice i kokošijeg mesa, koja se varenjem sva raspada. Keške je zimsko jelo, spremi se i podgrijeva. U Bosni se keške spravlja od tukca i odstupane pšenice bjelice nešto više od težine tukca i sol. Cijeli tukac se dobro skuha, voda se prilikom kuhanja zasoli tako da se dobije mesna voda (juha) i kuhano meso. U posebnom kotlu (haraniji) kuha se odstupana pšenica na mesnoj vodi (juhi) od tukca. Meso tukca se odvoji i usitni na komadiće. U varenu pšenicu se ubacuje po jedna šaka komadića mesa, a masa se lupa i miješa. Po potrebi dodaje se juha i opet meso i tako sve dok se ne dobije homogena čvrsta masa. Keške se stavlja u magazu, ostavu, na hladno mjesto, i troši se preko zime. Prilikom serviranja podgrije se uzavrelim maslom (ili puterom) i dodaju začini: paprika, biber i sl.

Pšenična kaša (kao lijek)

Riječ je o terapiji pšeničnom kašom tj. kako odstraniti štetne i otrovne materije iz probavnih organa koje se talože tokom vremena i uzrokuju razna oboljenja želuca, crijeva, pa i cijelog organizma. Liječenje pšeničnom kašom traje od 5 do 20 dana. Dijeta pšeničnom kašom ne slabi tijelo niti uzrokuje pad u težini, jer organizam dobiva dovoljno kalorija. Za to vrijeme isključiva količina koja se dnevno priprema za jače osobe je 1/2 kg, a za slabije osobe 3/4 do 1 kg pšeničnog zrna. Sirovo pšenično zrno kuha se u vodi 3 do 4 sata, dok ne postane gusta tečna masa i propasira se kroz sito kako bi se odstranila oljupina zrna. Za vrijeme kuhanja mora se stalno miješati i pomalo dosipati voda da bi se nadoknadila ona koja se isparava. Upotrebljava se samo ona sluz koju smo propasirali kroz sito, a to je tokom dana 4 tanjura. Možemo je zašećeriti ili zamediti. Sva ostala jela, izuzimajući kompot od voća, su zabranjena. Za vrijeme trajanja kure ne treba uzimati nikakve tekućine. Bjelančevine koje sadrži pšenično zrno, oko 13%, kuhanjem postaju otopina slična lijeku za probavu.

Pšenična kura: jača apetit, odstranjuje žgaravicu, upalu debelog crijeva, liječi čireve na dvanaestopalačnom

crijevu i želucu, zatim doprinosi poboljšanju liječenja jetre, želuca, slezine, bubrega, upale zglobova i pomaže organizmu da izbaci pijesak iz mokraćnih kanala. Jednom riječi, pšenična kura koristi organizmu za liječenje niza bolesti.

Riža s trešnjama

Pripremiti: 1 litar mlijeka, 1 kašika putera ili margarina, kora s pola limuna, malo soli, 20 dkg riže, 4 kašike šećera, 1 vanilin šećer, trešnje iz kompota, malo cimeta, šećera po ukusu, pola čaše crnog vina, pola kašike brašna, sok od pola limuna.

P r i p e m a: Rižu kuhati u mlijeku s malo masnoće, korom limuna i soli oko 35 minuta. Zatim dodati šećer i vanilij šećer. Toplu rižu usuti u hladnu modlu, zatim izručiti na tanjir.

Promiješati sok od trešanja s malo cimeta i šećera, s malo brašna, crnog vina i limunovog soka, prokuhati i dodati trešnje iz kompota. Sve usuti u ram od riže i po želji servirati uz mandarine.

Pšenica sa šlagom

Dobro skuhati 1/4 kg pšenice, a najbolja je bijela, procijediti i staviti između dvije lanene krpe oko sat — dva da se dobro ocijedi. Kada se pšenica prosuši, samljeti je na mašini za meso da se dobije kaša. Tome dodati 1/4 kg mljevenih oraha, malo suhog grožđa, 1 kesicu vanilin šećera, naredati malo muškata i stavljati u zdjelice u kojima ćete služiti. Umutiti posebno šlag-pjenu iz kesice i kašičicom za bijelu kavu vaditi loptice i ukrasiti zdjelice. Možete ukrasiti zrnima višanja iz slatka.

PALAČINKE I KNEDLE

PALAČINKE

Slane palačinke

Zamijesiti tijesto od 1/2 l mlijeka, 2 cijela jaja, 1/4 kg brašna posoliti pa ostaviti da malo odstoji. Za to vrijeme na malo ulja ispržiti jednu glavicu sitno isjeckanog crvenog luka, izgnječiti češanj bijelog luka i dodati 1/4 gusto ukuhanog (1/4 litre) paradajza. Pustiti da se na laganoj vatri zgusne sos. Od napravljenog tijesta peći malo veće palačinke i kad su gotove, pustiti ih: pomiješati dvije vrste sira i to kačkavalj i trapist, jedan dio izribati a drugi izrezati i dodati 2 jaja, sol, biber, isjeckani peršun. Napunjene palačinke uviti na uobičajen način, poslagati u veću zdjelu, preliti sosom, dobro posuti naribanim sirom i zapeći u rerni. Služiti toplo.

Palačinke s narančama

25 dkg brašna, 1/2 l mlijeka, 3 jajeta, 3 dkg putera, 1 žlica ulja, 2 dkg šećera, 3 kašike likera od naranče ili maraskina.

Za nadjev: 3 naranče ili maraskina. Tijesto napravljeno za palačinke ostaviti da stoji 1 sat, zatim praviti tanke palačinke.

Naranče oljuštiti nožem. U tavi otopiti puter i dodati malo kore i 2 do 3 žlice soka od naranče. Masu pošećeriti i peći 2 do 3 minuta stalno prevrćući. U svaku palačinku zaviti 2 do 3 kriške naranče, poredati ih zatim u zdjelu i držati na toplom. Pri serviranju preliti likerom od naranče ili maraskina.

Palačinke od špinata

4 jaja, 1/2 l mlijeka, 30 dkg špinata, 3 dkg šunke i malo milerama, brašno i ulje. Od tri jajeta, mlijeka, jedne žlice ulja i malo soli napraviti tijesto malo gušće nego za palačinke. Špinat propirjaniti na puteru (ne dodajući vode) oko 10 minuta. Isjeći špinat sitno i dodati ga u tijesto. Palačinke peći na vrelom puteru i odmah stavljati nadjev, zaviti i redati u dobro zagrijanu zdjelu.

N a d j e v: šunku sitno isjeckati, dodati malo milerama i ono preostalo tvrdo kuhano i sitno isjeckano jaje.

Šnicle s karfiolom

Potreban materijal: 50 dkg telećih šnicli, 1 manja glavica karfiola, sol, 2 kašike prezli, jedno jaje, biber, peršun, ulje 1 mrkva, 1 čaša milerama.

Šnicle dobro istanjiti, osoliti i pobiberiti. Očišćen karfiol obariti u slanoj vodi, ocijediti ga, izgnječiti ga i dodati sol, biber, prezle, jaja i isjeckan peršun. Ostaviti masu da odstoji pola sata. U šerpu sipati dvije kašike ulja, jednu čašu vode i isjeckanu mrkvu. Kada se to malo prodinsta, spuštati rolnice od mesa, napunjene pripremljenom masom od karfiola i pričvršćene koncem ili čačkalicom. Kada šnicle omekšaju, staviti ih na zdjelu, naravno bez konca, preliti sokom od pečenja i umiješati mileram.

Valjušci s kajsijama (knedle)

1 kg oljuštenog krompira kuhati i izgnječiti na dasci (miješanje kao za pire). Dodati cijelo jaje, malo soli, maslaca veličine oraha, 1/4 kg mekog brašna i paketić praška za pecivo. Mijesiti glatko tijesto. Zrele kajsije očišćene od košpa otopiti u rumu i u sredinu svake staviti nekoliko grožđica pa oko njih omotati komadić tijesta. Formirati okruglice. Stavljati u malo posoljenu ključalu vodu, a kuhane uvaljati u mrvice propržene na maslacu. Prije služenja posuti ih tučenim vrhnjem ili sitnim šećerom istucanim s anisom.

KNEDLE

Okruglice (knedle)

1/2 kg starog kruha, 1 glavicu crvenog luka, 4 žlice rastopljene masti ili ulja, 2 jaja, 2 dl mlijeka, 6 žlica brašna, so i peršunovo lišće, mrvice za začin.

Kruh se izreže na kockice i zajedno s lukom porprži na masti ili ulju. Zatim se jaja razmute u mlijeku i posoli se i prelije po prženom kruhu, lagano promiješa i ostavi izvjesno vrijeme. Nakog toga doda se brašno i isjeckano peršunovo lišće, te zamijesi tijesto od kojeg se prave okruglice srednje veličine.

One se u kipućoj slanoj vodi kuhaju 10 minuta. Kuhane okruglice se povade šupljikavom žlicom, stave u zdjelu i začine prženim mrvicama.

Okruglice od kruha mogu se služiti kao prilog uz pečenje i pirjano meso a mogu biti i samostalno jelo uz zelenu salatu ili druge salate. Veoma su ukusne ako se umjesto masti ili ulja uzme 5 do 8 dkg suhe slanine.

Knedle od kajsija

Staviti da se kuha 1/2 kg krompira. Kuhane krompire oguliti i izgnječiti te staviti jedno jaje, malo soli i brašna koliko zahtijeva krompir da se izradi lijepo tijesto.

Sjeći na tolike komade da možemo zamotati polovinu kajsije. Knedle stavljati u vruću vodu, a kad su skuhane, izvaditi u đevđir neka okapa voda i staviti u tepsiju gdje smo već na masnoći propržili mrvice. Tako uvaljane u mrvice posuti šećerom i služiti.

Knedle od mesnog doručka

2 konzerve mesnog doručka, 1 zemička natopljena u mlijeku, 3 kašike struganog sira, so, biber, 1 jaje, 10 dkg sira gaude, mrvice i ulje.

Meso se samelje pa mu se doda iscijeđena zemička, sitno nasjeckanog lišća peršuna, strugan sir po ukusu, soli i bibera, te jedno cijelo jaje. Sve dobro drvenom kutljačom izmiješati. Od ove mase se kašikom vade knedle, u sredinu svake knedle stavi se po komadić sira gaude, dobro se zatvori, pa se svaka knedla uvalja u ulupano jaje i u mrvice.

Mrvice se dobro rukom pritisnu pa se knedle nakon što su odstajale 20 minuta peku na vrelom ulju da porumene. Uz knedle se služi salata.

Okruglice od graha

40 dkg graha namočiti i staviti da stoji preko noći, a drugi dan se skuha i ocijedi te propasira kroz sito.

Na masti se poprži malo sitnog isjeckanog luka i zelenog peršina, stavi se u propasirani grah i doda jedno jaje.

Poslije se još doda 25 dkg sitno isjeckanog suhog mesa, soli i papra.

Od te smjese prave se okruglice, povaljaju se u brašno, jaje i mrvice i prže se na vrućoj masti. Uz okruglice možete servirati salatu i varivo.

Krofnice od džigerice

Potrebno je 30 dkg teleće džigerice, 30 dkg krompira, 1 manja glavica crvenog luka, peršinov list, 1 kašika mrvica, 2 jaja, biber, sol, malo brašna.

Džigericu samljeti, krompir nastrugati, luk i peršin sitno isjeckati i zamijesiti s jajima i mrvicama. Soli i bibera dodati po ukusu, a brašno toliko da masa bude malo gušća nego za palačinke. Kašikom vaditi masu i pržiti na vrelom ulju s obje strane dok krofnice ne porumene,

Musaka od bijelog kruha

2 male vekne bijelog kruha isjeći na kriške i svaku krišku poprskati mlijekom, pobiberiti i malo posoliti. Od jednog jajeta napraviti tijesto za palačinke, u to namakati svaku krišku i pržiti na vreloj masnoći. Dvije glavice crvenog luka sitno isjeckati, ispržiti s 1/2 kg mljevenog mesa, dodati 1/2 kg kuhanog i na sitne kocke isječenog krompira, soli po ukusu, bibera, sjeckanog peršuna i sve dobro izmiješati. U podmazan pleh redati red prženog kruha, red mase s mesom dok se sve ne utroši s tim da treba da je na vrhu kruh.

Preliti preostalim tijestom za palačinke, dodati ulja i poklopljeno peći oko 20 minuta na umjerenoj vatri.

Ako vam nije ostalo tijesta, možete slobodno preliti slatkim mlijekom.

Uštipci

50 dkg brašna, 5 dkg suhog grožđa, 1 čašica ruma, ulje, so, 3 jajeta, malo kvasca, 10 grama šećera u prahu, kora od limuna, 4 dl mlijeka. Kvasac se pomiješa s malo mlakog mlijeka da nadođe, doda se jedno cijelo jaje i 2 žumanjca, nastrugana kora od limuna, šećer, preostalo mlijeko, i na kraju se doda brašno i suho grožđe (razmekšano u malo vode). Tijesto se dobro izmijesi i ostavi da se odmori jedan sat. Zatim se uštipci vade žlicom i prže na vrelom ulju.

KOLAČI

Baklava

Pripremiti 50 dkg tankih kora jufke, 25 dkg putera, 1/4 kg šećera, 4 jajeta, 1/4 kg brašna, 15 dkg oraha, 10 dkg grožđica, 1 prašak za pecivo, 1 vanilin šećer,, 40 dkg šećera za sirup, sok od jednog limuna.

1/2 kg tankih kora podijeliti na dva dijela. Polovinu redati u pleh prskajući je uljem pa staviti nadjev.

N a d j e v: 1/4 kg putera umutiti s 1/4 kg šećera. Dodati jaja, brašno, orahe i grožđice, prašak za pecivo i vanilin šećer. Preko nadjeva poredati drugu polovinu kore. Odmah isjeći na komade i poprskati s malo šećera da se prilikom pečenja ne odlijepi gornja kora. Pečenu baklavu preliti sirupom od 40 dkg šećera skuhanog s vodom u kome je nacijeđeno malo limunovog soka.

Baklava I

Receptura: *gotove jufke . . . . . 0,50 kg*
oraha mljevenih . . . . . 0,50 kg
sok od jednog limuna . . . 1 limun
nadjev za baklavu . . . . . 0,50 kg

U namazanu tepsiju s uljem polaže se jufka. Jufka se pošprica uljem i dodaju se odozgo orasi i tako redom dok traju samljeveni orasi. Dok se jufka peče, zaljev se pravi od 1/2 kg šećera i pola litre vode i sok od limuna. Zalije se pečena baklava. Baklava se peče od 250 do 270°C, a vrijeme pečenja je 25 do 30 minuta. Temperatura peći je prevelika ako se baklava počne naglo rumenjeti. U tom slučaju smanjuje se temperatura i stavlja se odozgo papir koji je poprskan vodom. Može se pokriti folijom.

Baklava od griza

Receptura:

mlijeka slatkog	*1 litar*
jufke gotove	*1/4 kg*
jaja	*4 komada*
griza	*20 dkg*
vanilije	*2 vrećice*
grožđica	*10 dkg*

Kad mlijeko prokuha, staviti griz da se skuha i ohladi. Umutiti 4 jaja i pomiješati s grizom. Masu staviti na jufku u sredinu i peći na 240°C do 250°C. Vrijeme pečenja je 25 od 30 minuta.

Grčka baklava I

Receptura: 2 jaja, 1/4 kg šećera, 1/4 kg brašna, 1/4 kg griza, 1/4 kg izrendanih jabuka i 1 prašak za pecivo.

Umutiti jaja i redom sve dodavati. Peći u plehu veličine 25×40 cm i pečeno zaliti slijedećim zaljevom: 1/2 kg šećera, 1/2 l vode, 1 vrećica vanilije i malo soka od limuna.

Ohladimo kolač pa ga zalijemo hladnim zaljevom.

Grčka baklava II

20 dkg jufki za baklavu, 1 puter, 6 jaja (jaja staviti u jednu posudu i pola te posude griza a pola brašna), pola praška za pecivo, 20 dkg oraha. Puter, jaja, griz, brašno, prašak za pecivo i orahe sastaviti i staviti između jufki u podmazan pleh. Malo jufku poprskati uljem. Zaljev: 4 šolje šećera, 3 šolje vode, malo vanilije i soka od limuna. Peći na umjerenoj vatri. Rezati kad se ispeče.

Ružice

Potreban matterijal: brašna 1 kg tip 500 meko, 3 žumanjka, 3/4 l slatkog mlijeka, 25 dkg šećera, 20 dkg mljevenih oraha, 1/2 šolje ulja, 1 limun i vrećica kvasca.

Priprema: U šolju toplog mlijeka staviti 1 kocku šećera i vrećicu suhog kvasca. Ulupati 3 žumanjka, 1/2 šolje ulja i jednu šolju toplog mlijeka. U prosijano brašno dodati otopljeni kvasac, zatim s pripremljenom masom s jajima zamijesiti tijesto mekoće kao za jufku za pitu. Ostaviti tijesto malo da nadođe, a tada razvijati jednu jufku (rastanjiti tijesto oklagijom debljine 0,5 cm). 20 dkg mljevenih oraha pomiješati s 20 dkg sitnog šećera. Iscijediti sok od jednog limuna, sve dobro pomiješati i posuti s obadvije strane jufke (s jednog i drugog kraja jufke). Polako savijati jufku u rolu s jednog i drugog kraja prema sredini. Nožem razrezati sredinu na mjestu gdje su krajevi sastavljeni. Oštrim nožem isjeći komade veličine 3 do 4 cm i redati komadiće na podmazan pleh.

Jedan odrezani kraj stavljamo na pleh a drugi je okrenut prema gore tako da od svakog komadića dobijemo kolač nalik na ružu. Peći na umjerenoj temperaturi.

Uzavreti 5 dkg šećera i šolju mlijeka. Pečene ruže preliti vrelim mlijekom i ponovo vratiti u pećnicu da kolač omekša. Izvaditi kolač kad je mlijeko ispareno i služiti ga toplo.

Tulumba

1/2 l mlijeka staviti da se kuha u loncu, dodati malu šolju ulja, naliti mlijeko, prosijati oštre nule i neprestano miješati žlicom da nema grudvica. Dodati 10 žlica brašna. Skinuti lonac sa štednjaka i još miješati žlicom da tijesto bude glatko. U ohlađeno tijesto dodati tri žumanjca i ulupati snijeg od 3 bjelanca, prašak za pecivo, izraditi tijesto i praviti tulumbe. Na vreloj masti reš pržiti. Pržene ohladiti. 40 dkg šećera i jednu šolju vode, 2 kriške limuna skuhati i tulumbe umakati jednu po jednu u griz na mlijeku. Karamel krema: jedan litar mlijeka staviti da se skuha, a pošećeri po ukusu. U kipuće mlijeko dodavati šolju griza i neprestano miješati dok se ne zgusne. Uzeti jedan pleh i politi ga hladnom vodom i staviti griz da se ohladi.

Hurmašice I

Brašno tip 500 — 1/2 kg, kokosova brašna 10 dkg, jaja 2 komada, praška za pecivo 1/2 vrećice, šećera 2 fildžana, ulja 3 fildžana. Z a l j e v: špinovati pola litra vode, 1/2 kg šećera i za aromu malo limuna.

Hurmašice II

Brašna tip 600, po potrebi 1 žlica šećera, mlijeka 1,5 fildžan, malo kvasca i ostaviti sve skupa da kvasa. Zamjes: 1/4 kg margarina, 2 komada jaja, a ostalo brašno tip 600 srednje tvrdoće. Zaljev: 2 kg šećera, 1 i 1/4 l vode špinovati. Prave se hurmašice, obično povelike. Peći na umjerenoj vatri.

Bosanske hurmašice

25 dkg putera, 5 dkg masla, 1 jaje, 1 mileram, 1/2 kg brašna tip 500, 60 dkg šećera, korica od jednog limuna. Dobro umutiti masnoću, dodati jaje i mileram, zatim brašno. Oblikovati hurmašice i pritisnuti na rende. Peći na jakoj vatri bez maščenja tepsije. Kada su pečene i ohlađene, zaliti ih vrućim sirupom od 60 dkg šećera i malo kore od limuna. Vode 60 dkg za sirup.

Voćni kolač I

Umutiti: *2 jajeta*
šolju šećera
šolju ulja
dvije šolje brašna
1 prašak za pecivo
šolju mlijeka

Ovo sve skupa zamiješati i ispeći na umjerenoj vatri i zaliti sa sokom od voća. Posuti sve s 1/2 kg sočnog voća sa šećerom, zatim napraviti snijeg od 3 bjelanca i preliti preko kolača. Može se staviti 1 minutu u rernu da se zapeče i služiti.

Voćni kolač II

2 jaja umutiti s jednom i po šoljom šećera i u umućena jaja i šećer dodati šolju mlijeka i šolju ulja, zatim još šolju brašna tj. jednu i po, pola šolje griza i 1/2

praška za pecivo i sve skupa sastaviti i zamijesiti tijesto:

Pola tijesta staviti u tepsiju i zapeći, izvaditi zapečeno i staviti voće. Poslije drugu polovicu tijesta sasuti po voću i ponovo staviti u peć.

Toplota peći treba da je 250 do 270°C, a i prvo i drugo tijesto peče se 30 minuta. U ovaj kolač može svako voće a najbolje je staviti jagode ili trešnje.

Voćni kolač III

Umutiti 10 dkg putera s 2 cijela jajeta, 25. dkg šećera i 20 dkg oštrog brašna tip 500. Tijesto zamijesiti uz dodatak dvije šoljice od crne kave mlijeka, a kad je masa izjednačena, sasuti u podmazan i brašnom posut pleh a preko njega poredati neko voće. Voće može biti i iz kompota. Peći na umjerenoj vatri. Ispečen kolač isjeći na kvadrate i posuti vanilin šećerom.

Voćni kolač IV

6 jaja, 20 dkg šećera, 20 dkg brašna, prašak za pecivo, 1 naranča, 1 limun, 5 dkg ušećerenih trešanja ili nekog drugog voća, 1 bjelance i malo šećera u prahu.

Umutiti 6 žumanjaca sa šećerom i dodati čvrsto ulupan snijeg od 6 bjelanaca i brašno po potrebi.

Na kraju dodati prašak za pecivo i ušećereno voće.

Peći u dobro zagrijanoj rerni od 260 do 270°C.

Kad je kolač gotov, ohladiti ga, a u međuvremenu napraviti preliv. Umutiti dobro jedno bjelance sa šećerom u prahu. U glazuru nacijediti malo soka od limuna. Time premazati kolač a ukrasiti ga režnjevima naranče koje smo prethodno prokuhali u špinovanom šećeru.

Voćni kolač V

1 šolju šećera izmiješati s 2 cijela jajeta. Što je ova masa bolja, umućen kolač je izdašniji. U tu masu dodati dvije šolje brašna. Dodati i jednu šolju mlijeka, pola paketa praška za pecivo, malo cimeta, vanilin šećera i dvije supene kašike ulja. Sve dobro promiješati da dobijete jednoličnu masu. Saliti masu u pleh namazan uljem i posuti brašnom.

Odozgo staviti 1/4 kg očišćenog voća (trešnje, višnje, strugane jabuke).

Peći na temperaturi od 250 do 260°C i to oko 30 minuta.

Voćni kolač VI

Materijal: 2 šolje prezla, 10 grama oraha ili badema, 3/8 l mlijeka, 10 dkg putera ili margarina, 1 šolja šećera, 3 do 4 jaja, 1 šolja voća iz kompota: breskve ili kajsije.

Prezle i samljevene orahe ili bademe preliti vrućim mlijekom, ostaviti ih da stoje 20 do 30 minuta.

Pjenasto umutiti puter ili margarin sa šećerom i cijelim jajima, dodati omekšane prezle i orahe ili bademe. U podmazanu modlu staviti voće i dodati ostale sastojke.

Peče se 60 minuta na srednjoj temperaturi. Zatim se ohladi i servira uz umućeno slatko vrhnje.

Voćni kolač VII

Umutiti dobro pola paketa margarina sa šoljom šećera. Šolja od bijele kave otprilike je 2 dl, a može i veća i 2 cijela jaja. Tome dodati 2 šolje brašna, jednu šolju mlijeka i u mlijeku rastopljen cijeli prašak za pecivo, malo kore od limuna i malo vanilin šećera. Sve dobro

izmiješati i staviti u podmazan pleh. Po vrhu staviti očišćene trešnje ili jagode, šljive, breskve, višnje ili voće koje imate prema sezoni i na umjerenoj vatri peći. Pečeno posuti vanilin šećerom i hladno rezati.

Kolač od višanja

Potrebno je 12,5 dkg putera ili margarina umutiti pjenasto u zdjeli s 15 dkg šećera i paketićem vanilije šećera. Uribati koru od pola limuna, zatim umiješati dva jajeta i malo soli. Pomiješati 50 dkg brašna s kesicom praška za pecivo i sve presuti na masu u zdjeli.

Dodati samo toliko mlijeka koliko je potrebno da od brašna nastane tijesto koje otpada od kašike za miješanje. S 5 grama margarina namazati pleh za pečenje. Po njemu razliti masu, izgladiti nožem koji se češće kvasi u vrućoj vodi. Oprati 1,5 kg višanja, izvaditi im košpice i rasporediti po plehu. Peći od 40 do 45 minuta pri srednjoj temperaturi od 240°C.

Kolač od trešanja

15 dkg maslaca, 2 cijela jaja, 12,5 dkg šećera, malo izribane kore od limuna, 4 dkg kvasca, pola litra mlijeka, 50 dkg brašna, 1 kesica badema i 1/4 kg trešanja.

Opis postupka: Maslac, jaja i šećer umutiti pjenasto i dodati izribanu koru od limuna, kvasac s nešto šećera i toplog mlijeka. Postepeno dodavati brašno. Dobro zamijesiti i ostaviti da stoji pola sata. Podmazati modlu za puding, posuti joj dno kao i strane isječenim bademima, prethodno oguljenim, i u to izručiti tijesto. Peći na umjerenoj temperaturi na 240°C. Trešnje oprati, očistiti od košpica i ukuhati s nešto šećera. Kad se ohladi, staviti u udubljenje kolača.

Kolač od trešanja-višanja

Umutiti 20 dkg masla, 4 žumanjca, 20 dkg šećera i jedan vanilin šećer, dodati snijeg od 4 bjelanca i 20 dkg oštrog brašna. U namazan pleh sipati tijesto debljine jednog prsta, poredati po tijestu očišćene višnje ili trešnje i peći na umjerenoj vatri. Pečeno i ohlađeno tijesto dobro zasuti vanilin šećerom i sjeći na četvrtaste komade.

Kolač od grožđica

1) potrebno je 12,5 dkg maslaca, 12,5 dkg šećera, 2 cijela jaja i jedno žumanjce, 12,5 dkg grožđica smekšanih u mlakoj vodi, 4 dkg kandiranog voća, 2 kašike ruma, strugane kore od limuna, 12,5 dkg brašna i masni papir namazan maslacem za pečenje.

2) U jednoj zdjeli pjenasto umutiti maslac sa šećerom, dodati jaja a zatim jedno po jedno ostale sastojke.

3) Modlu u kojoj će se peći obložiti masnim papirom i namažite maslacem.

4) Staviti smjesu u modlu te staviti peći oko 3/4 sata dok se ne pojavi procjep na površini.

Izvadite kolač iz modle, ostavite da se ohladi i tek poslije skiniti papir.

Peći na temperaturi od 240 do 250°C.

Kolač sa suhim voćem

13 dkg isječenih oraha, 13 dkg suhog grožđa, 13 dkg sitno isječenih suhih smokava, 10 dkg brašna, 8 dkg šećera, 5 jaja i koru od limuna miješati i sasuti u podmazan i brašnom posut pleh. Tijesto peći u umjerenoj zagrijanoj peći.

Ohladiti i sjeći na kvadrate ili štapiće.

Vekna s urmama (datulama) i orasima

Pripremiti 3/4 šolje šećera, dvije kašike masti, jedno jaje, 3 šolje brašna, 1 prašak za pecivo i 1 dkg soli, 1/2 šolje isjeckanih urmi (datula), 1/2 šolje isjeckanih oraha i malo mlijeka. Dobro umutiti šećer, jaja i mast pa postepeno dodavati mlijeko, brašno, prašak za pecivo i sol.

Na kraju u tijesto umiješati orahe i datule (urme). Sipati u duguljast dobro podmazan pleh.

Ostaviti da stoji 15 minuta pa peći u zagrijanoj pećnici. Pečeno posuti šećerom u prahu.

Najjednostavniji kolač

Ovaj kolač se može načiniti od svakog voća, a najpoželjnije su one male neugledne pjegave jabuke. Usta nam se stežu kad pomislimo na njih. Oguliti ih, narezati na što veće komade i staviti u pleh da što više stane da prekrije oko polovicu. Zatim preliti žitkom masom od 6 dkg brašna, 6 dkg šećera, 3 jaja i 3/4 l mlijeka. Staviti da se peče u pećnici srednje toplote. Kad je gotovo znaće se po tome što se odozgo uhvati kora. Kolač pospite kristalnim šećerom i servirajte kad se ohladi.

Vrlo je ukusno ako se prelije s malo slatkog vrhnja.

Slatkiš brzi od jabuka

Oljuštiti i isjeći na tanke kriške 1/2 kg jabuka. Ulupati čvrst snijeg od 6 bjelanaca i postepeno dodavati 6 kašika šećera i 6 žumanjaca. Dobro izmiješati i dodati jabuke i na kraju 6 kašika brašna. Ovlaš promiješati, sipati u podmazan pleh i peći u pećnici od 250°C. Ispečeno isjeći na četvrtaste komade i posuti vanilin šećerom.

Brzi kolač od jabuka

Pripremiti: 1 cijelo jaje, 1 šolju šećera, 1 prašak za pecivo, pola šolje ulja, 1 šolju mlijeka, 2 šolje brašna, jabuke, cimet, maslac. Miješati po mogućnosti u mikseru: žumanjce sa šećerom, dodati malo pomalo ulja, zatim naizmjenice mlijeko i brašno, u koje ste dodali prašak za pecivo i cimet. Na kraju dodati snijeg od bjelanaca. Pleh namazati maslacem i posuti brašnom i izliti pola tijesta.

Staviti u jako zagrijanu rernu, a dalje peći na umjerenoj vatri. Ohlađeno izrezati i ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

Kolač s jabukama I

16 dkg margarina, 16 dkg šećera, 6 žumanjaca, 20 dkg brašna, 1 kašika ulja, 1 kašika mlijeka, prašak za pecivo. Sve umutiti i ispeći. Kad se ispeče, preko tijesta staviti špinovane jabuke (može džem od kajsija ili breskvi).

Ulupati snijeg od 6 bjelanaca i 6 kašika šećera i sasuti ga preko jabuka. To se stavi u mlaku rernu da se uhvati kora.

Sjeći mokrim nožem.

Kolač od jabuka II

20 dkg maslaca, 30 dkg brašna, 3/4 omota praška za pecivo, 1 jaje, 10 dkg šećera, naribana kora od pola limuna.

N a d j e v: 1 kg jabuka, 1/2 žlice maslaca, 9 dkg šećera, 1 omot vanilin šećera, 5 dkg grožđica, sok i kora od pola limuna, malo cimeta. Umijesiti krhko tijesto. 3/4 tijesta položiti u modlu za tortu. Uz ivicu posude

podignuti tijesto uz rub. Dno tijesta nekoliko puta probušiti. Ispeći napola. Kad tijesto bude ispečeno, nadjenite ga jabukama i pokrijte ga ostalim tijestom. Ponovo ga stavite u pećnicu 15 do 20 minuta.

Za nadjev treba naribane jabuke pirjati na maslacu.

Kad postanu sasvim meke, dodati im i druge sastojke.

Kolač od jabuka III

1 kg izrezanih jabuka pomiješati s jednom šoljom šećera i jednom šoljom brašna, 1 šoljom ulja, jednom šoljom tučenih oraha, 3/4 šolje mrvica, korom od 1 limuna i 1/2 praška za pecivo. Masu peći u dobro podmazanoj plitkoj tepsiji na umjerenoj vatri. Ohlađen kolač izrezati na kocke i posuti vanilin šećerom.

Holandski kolač od jabuka

Materijal: 25 dkg brašna tip 500, 3 jabuke, 15 dkg šećera, 15 dkg maslaca ili margarina, 1 vrećica kvasca, 2 jaja, 5 dkg grožđica i čašica ruma.

Staviti šećer, brašno i maslac u zdjelu i miješati, zatim dodati 2 jaja i kvasac rastopljen u rumu. Može se dodati ostrugana kora od limuna. Dobro izmiješati da ne bude grudica. Posebno se oljušte jabuke i izrežu na srednje tanke kriške. Tada smjesu razdijeliti na dva dijela. Sa jednim dijelom namazati kalup, prethodno namazan maslacem, i posut brašnom. Tijesto razmazati uokolo kalupa debljine jednog prsta.

Jabuke pomiješati s grožđicama prethodno omekšanim u toploj vodi i staviti u modlu. S drugom smjesom pokriti jabuke da se peku na umjerenoj temperaturi 30 minuta.

Bečki kolač

Materijal: 40 dkg brašna tip 500, 30 dkg maslaca, 2 jaja, malo soli, 20 dkg šećera. Za nadjev: 1,5 kg jabuka, 13 dkg šećera, i kašika cimeta, 2 kašike kristalnog šećera.

Pripremiti najprije tijesto: Na dasku staviti brašno, izdubiti udubinu u koju stavite sol, šećer i cijela jaja. Jabuke oguliti i narezati na četiri dijela, očistiti pa narezati na vrlo tanke listiće. Oblik za tortu namazati maslacem i posuti brašnom, 2/3 tijesta razvijati i obložiti dno i stranice. Staviti pola jabuka i posuti s pola šećera kome ste dodali cimet i onda ponovo jabuke pa šećer. Pokriti ostatkom tijesta i pričvrstiti na rubovima. Probušiti ga viljuškom. Peći 50 minuta u rerni na umjerenoj temperaturi da ne potamni. Kad se ohladi, posuti šećerom u prahu. Služiti izrezano na kriške kao tortu.

Krema s narančama

Za pravljenje kreme od sira i naranči potrebno je 30 dkg kravljeg sira, 4 kašike slatkog vrhnja, 3 naranče, malo šećera ili meda po ukusu. Sir treba dobro propasirati i dodati mu vrhnje. Jednu naranču dobro oprati ili nastrugati koru i dodati siru. Na to sve dodati sok od naranče. Zašećeriti po ukusu i sve to dobro tući dok se ne dobije lagana masa. Sve to staviti u staklenu posudu, ukrasiti kriškama naranče i ostaviti da se hladi.

Kolač sa šljivama

20 dkg brašna, 10 dkg putera, 1 žumanjce, kašika šećera, malo soli, čaša hladne vode i posuda za pečenje tijesta.

Za punjenje (fil): 70 dkg šljiva, 4 kašike šećera i paketić vanilin šećera. Pečenje traje 45 minuta.

Napravite od brašna malu kupu s prostorom u sredini za žumanjce. Puter, vodu, šećer i so zamijesiti kao i svako drugo tijesto. Ostaviti tijesto na hladnom kad ste ga dobro izmijesili, a zatim ga razvucite oko 5 mm. Izmjeriti po dnu posude koliko treba da vam bude tijesto ali vodite računa da vam ivice budu malo više od sredine zbog fila.

Očistiti šljive, isjeći ih na četvrtine, poredati preko tijesta, posuti s dvije kašike šećera i vanlin šećerom, staviti da se peče u već zagrijanu pećnicu na 200°C. Peći oko 20 minuta na toj temperaturi a zatim izvući, posuti s preostale dvije kašike šećera i peći još 20 do 25 minuta na temperaturi od 180°C. Po želji servirati sa šlagom.

Kolač od kajsija

1/2 kg kajsija, 6 jaja, 1 šolja ulja, 1 šolja mlijeka, 1 šolja brašna, 1/2 praška za pecivo i 14 kašika šećera. Umutiti 6 žumanjaka sa 6 kašika šećera, dodati ulje, mlijeko, brašno i prašak za pecivo.

Podmazati rebrastu modlu, okruglu, nasuti polovicu tijesta a onda kajsije očišćene od košpica ubaciti i staviti odozgo drugu polovinu tijesta.

Peći 1/2 sata na umjerenoj vatri. Kad je pečeno, ostaviti da se ohladi. U međuvremenu umutiti 6 bjelanjaka s 8 kašika šećera na pari pa preliti po ohlađenom kolaču.

Rolat od kestena

Pola kile kuhanog kestena propasirati ili samljeti na mašinu od mesa, 10 dkg putera umutiti s 10 dkg šećera, dodati malo ruma, vaniliju. Zamijesiti tijesto od

kestena, razvaljati na mokru salvetu i također pokriti mokrom salvetom.

Fil: 3 jajeta, 10 dkg šećera umutiti zajedno, peći na umjerenoj vatri, a kada se masa ohladi, dodati 15 dkg umućenog putera i 15 dkg razmekšane čokolade. Fil stavite u tijesto, zaviti ga kao rolat i preliti ga čokoladom.

Mješanac od oraha i maka

17 dkg šećera i 5 žumanjaka dobro izmiješati te dodati 14 dkg maslaca, 7 dkg samljevenih oraha i 17 dkg samljevenog maka kojeg prethodno dobro namočite s rumom.

Na kraju dodati snijeg od 5 bjelanaca te dobro izmiješati i staviti u namazanu tepsiju. Peći na temperaturi od 200°C a vrijeme pečenja je 45 minuta. Kolač se može servirati sa šlagom.

Jadrankin kolač

10 bjelanaca, 20 dkg štauba šećera, 25 dkg oraha (badema ili lješnjaka). Ispeći na vreloj vatri u tepsiji i izrezati na četiri dijela. Fil: Na pari kuhati 10 žumanjaca, 20 dkg štaub šećera i to 5 do 10 minuta. U ohlađeno dodati 1/4 umućenog putera i koru od naranče. Tijesto poprskati sokom od naranče pa premazati filom.

Pjenasti brijeg od dunja

U 10 dkg pečenih, ohlađenih, propasiranih dunja (u svježem stanju oko 1/4 kg) umiješati 5 dkg šećera, prokuhati i ohladiti. Umutiti 1 bjelance sa 7,5 dkg šećera, dodati dunje i umutiti dok ne postane pjenasto. U to

dodati čvrst snijeg od 2 bjelanca, izručiti u obliku visokog brijega na vatrostalni pleh. Dobro posuti šećerom i peći pola sata u umjerenoj peći, ali tako da je toplota malo jača odozgo nego odozdo. Odmah služiti, jer ako se ohladi, masa spadne.

Nadjevene dunje

Oguliti 1 kg manjih dunja, pa im izdubiti sredinu i nadijevati sljedećim nadjevom: izmiješati 15 dkg mljevenih oraha, 15 dkg suhog grožđa i 15 dkg šećera. Dodati vanilije ili cimeta. Puniti dunje i na svaku odozgo staviti komadić putera. Poredati u pleh i peći u pećnici na srednje zagrijanoj vatri. Pečene posuti šećerom u prahu.

Valjušci od dunja

Meko ispečene dunje ili jabuke propasirati i toj masi dodati sitnog šećera po želji, malo cimeta u prahu, malo kore od limuna, 1 jaje i mrvica toliko da se masa veže i ne raspada. Od ove mase praviti male valjuške, umakati ih u razmućeno jaje pa u mrvice i pržiti u vrelom ulju.

Vaditi ih rešetkastom kašikom i još vruće pošećeriti.

Banane

Pripremiti: 6 banana, 2 naranče, 5 dkg suhog grožđa, 1 dl ruma, 5 dkg šećera, 1 vanilin šećer, 5 dkg putera. Banane se oljušte (ne moraju biti sasvim zrele) iscijedi se sok iz naranče i opere se suho grožđe. Na zagrijanom puteru banane peći 2 do 3 minute sa svake strane. Tada

im se doda šećer, vanilin šećer, sok od naranče i suho grožđe. Sve se prži još oko 5 minuta. Na kraju se poliju rumom.

Jabuke u kremu

Tanko oguliti jabuke, poslagati ih u pleh, posuti sa šećerom i staviti ih u rernu da se peku na umjerenoj vatri. Kad budu mekane, preliti sljedećim kremom: izmiješati 4 žumanjca sa 4 kašike šećera, 2 kašike brašna, 2 do 3 kašike mlijeka i sve skuhati na pari. Kad je skuhano, preliti preko jabuka. Povrh ovog krema staviti snijeg od bjelanaca, izmiješanog s 5 kašika šećera i 1 kašikom pekmeza. Masu staviti u rernu da se dopeče.

Orahnjača

Potreban materijal: 40 dkg brašna tip 500 — oštro, 10 dkg margarina ili putera, 3 komada jaja, 1 kašičica soli, 1 vrećica praška za pecivo, 1 dl mlijeka, 2 kašike šećera i to potopljenog u mlijeku. U pjenasto izmiješani margarin umutiti jaja. Tome postepeno dodavati brašno pomiješano s praškom za pecivo, soli i na kraju mlijeko u kojem je otopljen šećer.

Tijesto razvaljati uz posipanje brašnom da se ne lijepi. Premazati ga nadjevom i savijati. Peći u modli 50 minuta na 180°C. N a d j e v: 20 dkg oraha (mljevenih), 10 dkg šećera u prahu, 1 vrećica vanilin šećera, 1 kašičica ruma, 1 dl mlijeka. Orahe šećer i rum preliti vrućim mlijekom.

Kiflice od lješnjaka

U zdjeli umutiti 14 dkg šećera pomiješanog s dvije vrećice šećera u kome je bila šipka vanilije i čvrstu pjenu od 2 bjelanca te 18 dkg mljevenih lješnjaka.

Masa se izruči na dasku i razvije tijesto debljine 2 do 3 cm. Zatim se masa siječe na kvadratiće od kojih se prave male kiflice koje treba poredati u podmazan pleh i peći, sušiti na umjerenoj vatri.

Šareni biskvit kolač

Potreban materijal: 3 jaja, 12 dkg šećera, 1/2 paketića vanilin šećera, 3 dkg lješnjaka, 3 dkg grožđica, 5 dkg voća, može biti i iz kompota, 10 dkg brašna i malo praška za pecivo. Pjenasto izmiješati jaja, šećer i vaniliju.

Dodati narezane lješnjake, očišćene grožđice i narezano voće. Na kraju dodati brašno s praškom za pecivo.

Peći u podmazanom i brašnom namazanom duguljastom modlu 15 do 20 minuta u srednje zagrijanoj rerni od 240°C.

Po želji posuti šećerom u prahu i pola vrećice vanilin šećera.

Ploške od limuna

6 dkg svježeg maslaca, 7 dkg šećera, 1 jaje, sok i kora od jednog limuna, 20 dkg brašna, 1/2 omota praška za pecivo, 1/8 l mlijeka. Glazura od limuna: 15 dkg šećera u prahu, jedno bjelance, sok od pola limuna, 10 dkg pralinea. Pjenasto izmiješati maslac, dodati šećer, žumanjak, sok i koru od limuna. Neprestano miješati. Kad masa postane rastresita, izmjenično žlicu po žlicu dodati brašno, prašak za pecivo i mlijeko. Napokon dodati snijeg i peći na srednjoj temperaturi oko 3/4 sata. Ohlađen kolač glazirati. Da biste dobili glazuru, pola sata miješati šećer, bjelanjak i sok od limuna. Kolač ukrasite pralineima.

Kukuruzni kolač

U jednu litru i 1/4 mlijeka dodati 5 dkg šećera, 5 dkg putera i malo soli. Zagrijati mlijeko da ključa, dodati 60 dkg kukuruznog brašna i miješati masu dok se ne zgusne, a zatim je usuti u podmazan modl.

Preko toga dodati za prst debelo rendane jabuke, koje prethodno treba zasladiti s dvije kesice vanilin šećera.

Peći na umjerenoj vatri oko pola sata a ispečeni kolač isjeći na kocke.

Kolač s krompirom

Potreban materijal: 30 dkg pasiranog krompira, 20 dkg šećera, 15 dkg masti, 2 cijela jaja, prašak za pecivo, 2 vanilin šećera i 50 dkg brašna. Sve zajedno umutiti. Podijeliti tijesto na dva dijela, rastanjiti jedan dio u plehu, premazati nekim pekmezom, staviti preko toga drugi dio i peći na umjerenoj vatri. Pečeno dobro posuti šećerom u prahu i zamirisati vanilijom.

Kolač s mrkvom

Izmiješati 3 šoljice strugane mrkve, 4 šoljice šećera, 3 šoljice mlake vode, sok od jednog limuna, 2 šoljice ulja, jedan prašak za pecivo, jedan vanilin šećer i osam do

devet šoljica brašna. Kad se masa izjednači, sipati u podmazan pleh i peći na temperaturi od 250°C.

Po želji u tijesto se može staviti suho grožđe ili preko tijesta prije pečenja mogu se poredati polutke oraha. Pečen kolač isjeći u komade i uvaljati u šećer u prahu.

Štrudla od špinata

Potreban materijal: 1/2 kg krompira, 1/2 kg špinata, 3 jaja, 35 dkg brašna, sol, biber, bijeli luk.

Krompir se opere i obari u ljusci, zatim se oguli, propasira i pomiješa s brašnom, posoli i doda jedno jaje.

Na pobrašnjenoj dasci ili salveti rastanjimo na debljinu od 1 cm. Opran i očišćen špinat se obari, isjecka i pomiješa s 2 jaja, bijelim lukom (po volji).

Sve popržimo s malo putera i posolimo. Ovu masu stavimo preko razvaljenog tijesta, uvijemo u štrudlu, stavimo u čistu salvetu, pažljivo spustimo u veći sud sa slanom kipućom vodom u kojoj treba da se kuha oko 20 minuta. Kad se ohladi, pospe se sa sirom parmezanom ili kajmakom.

Rahatlokum s bademima

1/2 kg badema oguliti i samljeti, 60 dkg šećera ušpinovati kao za slatko i u to dodati bademe i sok od jednog limuna. Sve miješati. Masa mora da bude gusta. Dok je još vruća, pripremiti tacnu posutu šećerom i na nju sasuti masu i poravnati je u debljini običnog rahatlokuma i staviti na hladno. Kad se ohladi, rezati na kocke željene veličine. Rahatlokum je veoma izdašan i ostaje dugo svjež.

Domaća halva

U jednu šerpu staviti 1/4 kg putera, ulja ili masti da se dobro rastopi. U vrelu masnoću dodati 6 velikih kašika brašna pa neprestano miješati dok ne postane zlatnožute boje. Za to vrijeme staviti jednu polovinu kg šećera i vode da stane i staviti da prokuha. Dodati jedan komad vanilije u uprženu zapršku te neprestano miješati i dodavati ukuhani sirup.

Vaditi halvu i posuti sitnim šećerom pomiješanu s vanilijom i služiti hladnu.

Kolač od bjelanaca

Desi vam se da pravite kolače u koji idu samo žumanjci i tada ostavite bjelanca. Često ne znate šta ćete s njima. Bjelanca ostavite u duboku zdjelu i napravite tvrd snijeg, tome dodajte toliko kašika šećera koliko imate bjelanaca, pomiješajte, zatim stavite toliko isto brašna i ulja, lagano to uzmijesite i istresite u podmašćen i pobrašnjen pleh, ali ne sve. Ostavite u zdjeli oko 1/4 mase i njoj dodajte 2 kašike ulja i 1 kašiku kakaoa i to sve lagano pomiješajte, dodajte malo nekog suhog voća (oraha, grožđica, badema, lješnjaka itd.) Tamni dio prelijte preko žutog i pecite na tihoj vatri. Hladno režite i po ukusu pošećerite. U ovaj kolač možete staviti praška za pecivo ako niste sigurni u svježinu jaja.

Kolač u oblatnama

Umutiti snijeg od 2 bjelanca, 1/4 kg samljevenih oraha, 1/8 kg šećera, 1/8 rezanih grožđica i rakijske čaše ruma. Sve izmiješati i raspoloviti jednu veliku oblatnu i tanko premazati nekim pekmezom pa onda sasuti

masu. Prekriti drugom polovicom oblatne. Preko toga dodati ovu glazuru: 2 žumanjca i 2 kafene šoljice sitnog šećera, dobro izmiješati i premazati preko oblatne. Pustiti u mlakoj rerni da se osuši.

Starinske šape

Potreban materijal: 1 šolja šećera, 1 cijelo jaje i 1 žumanjce, jedna šolja masti (masla, putera ili margarina), 2 šolje mljevenih oraha, 2 fildžana mlijeka, koru od limuna i na vrh noža praška za pecivo. Jaja i šećer malo izmutiti, dodati masnoću, orahe i mlijeko. Postepeno dodavati brašno s praškom za pecivo toliko da tijesto ne bude ni tvrdo a ni previše mekano, te dodati koru od limuna. Ovim tijestom puniti modlice koje ste prethodno posuli brašnom. Modlice ne treba previše puniti, jer će prilikom pečenja tijesto izaći iz njih. Modlice redati u pleh i peći na laganoj vatri tako da ostanu svijetle boje, paziti da ne zagore. Kad se ispeku, malo ostaviti da se ohlade i još tople vaditi iz modlica. Umotavati ih u šećer u prahu pomiješan s vanilijom.

Slani lokumi

Potreban materijal: 2 jajeta, 1 prašak za pecivo, malo soli, 1 povlaka, 1 fildžan mlijeka i brašna toliko da tijesto bude srednje mekoće. Jaja, povlaku i mlijeko umutiti, prašak staviti u brašno pa zamijesiti, posoliti, masu izlupati.

Razvući tijesto debljine 1 cm, rezati oblike po želji i pržiti na vrelom ulju. Služiti uz čaj ili bijelu kavu s dodatkom mladog sira ili kajmaka.

Padobranci I

U čvrst snijeg od 4 bjelanca dodati 40 dkg šećera i 4 kašike soka od limuna i najzad 40 dkg mljevenih oraha ili badema. Malom žličicom zahvatati male puslice i redati na dobro namazan pleh. Peći na sasvim slaboj vatri.

Pečene sastavljati ovim kremom: 4 žumanjca, 2 vanilin šećera, 25 dkg prah šećera, 1/2 pakovanja putera umutiti pjenasto, pa debljim slojem ovog krema sastavljati po dvije puslice.

Padobranci II

U čvrst snijeg od 4 bjelanca dodati postepeno 35 dkg šećera i dvije kašike soka od limuna i najzad 30 dkg kokosovog brašna. Malom kašičicom zahvatiti male puslice i redati u dobro namazan pleh.

Peći na sasvim laganoj vatri. Pečene sastavljati *ovim kremom:* 4 žumanjca, 2 kesice vanilin šećera, 25 dkg prah šećera i 12,5 dkg putera umutiti pjenasto, pa s debljim slojem ovog krema sastavljati po dvije puslice.

Nabujak od zemički

U pola litra mlijeka prokuhati (da bude gusto) lisnato narezane zemičke, ohladiti i pomiješati s masom od 3 žumanjca umućena s 15 dkg putera, 3 kašike šećera u prahu s malo cimeta i malo soli i snijegom od 3 bjelanca.

Smjesu sasuti u vatrostalnu posudu namazanu puterom i peći u vrućoj rerni oko pola sata. Pečeni nabujak posuti šećerom u prahu, preliti sokom od ribizla ili nekim drugim po želji.

Kakao kriške

Dobro umutiti 10 dkg putera, 25 dkg šećera, 3 žumanjceta, 4 dkg kakaoa, 25 dkg brašna, pola kašičice soda bikarbone i 1 dl mlijeka. Masu uliti u dobro podmazanu tepsiju i peći na umjerenoj temperaturi. Punjenje (fil): 2 kašike mlijeka, 15 dkg šećera i 12 dkg kakaoa skuhati da bude gusto, pa u ohlađenu masu dodati 8 dkg putera, izmiješati i puniti kao tortu.

Prženi štapići

Dobro izmiješati dva cijela jaja, 1 žumanjce, 7 dkg putera, 3 kašike brašna, 25 dkg kravljeg sira i malo soli.

Od ovog tijesta praviti štapiće. Svaki štapić najprije uvaljati u brašno, zatim u razmućeno jaje pa u mrvice.

Sve pržiti u dobro zagrijanom ulju. Služiti s kiselim mlijekom ili kajmakom. Služi se kao predjelo ili kao varivo.

Trouglasti kolač

Zamijesiti tijesto od 21 dkg brašna, 10 dkg masti, 7 dkg šećera, 3 žlice vode i 1 žumanjce. Tijesto rastanjiti na tepsiju i premazati tepsiju. Umutiti snijeg od 4 bjelanca, dodati 21 dkg šećera, 14 dkg samljevenih oraha. Sve izmiješati i preliti po tijestu. Odozgo posuti rezanim orasima. Peći na umjerenoj vatri i rezati na trouglaste komade.

Punjeni kolač

Potrebno je 1/2 kg keksa čajnih kolutića, jedan margarin, jedan žumanjak, malo ruma, 1 dl mlijeka, čokolade ili kakaoa, 10 dkg šećera. Umutiti margarin sa šećerom i masu podijeliti na dva dijela. U jedan dio staviti žumanjak, a u drugi otopljenu čokoladu ili kakao. Puniti keks koji ste ranije natopili u rumu s malo mlijeka. Prvo stavljati žutu a zatim smeđu masu. Po želji punjene kolače uvaljati u mljevene orahe ili kokosovo brašno ili u ribanu čokoladu.

Zaljev od griza

8 cijelih jaja i 8 žlica šećera miješati da postane gusto. Dodati u umućena jaja 6 žlica griza i 3 žlice brašna i to lagano miješati. Tijesto popoloviti, u jedan dio tijesta staviti 1 žlicu kakaoa i lagano izmiješati i staviti u podmazan pleh. Staviti u rernu da se na pola zapeče, onda dodati drugi dio da se skupa peče i staviti šećer za zaljev 40 dkg u 1/2 l vode s dvije kriške limuna.

Kad je kolač pečen, zaliti ga s ovim zaljevom i izrezati ga na kocke.

Rolet od griza

U 1/2 l mlijeka skuhati 5 dkg griza i dodati kašičicu putera. Ulupati čvrsto snijeg od 3 bjelanca pa miješati u prohlađen griz. Izručiti u dobro podmazan pleh i ispeći na jačoj vatri. Ispečen rolat izručiti na salvetu, posutu grizom pa ga premazati s 10 dkg sira i 5 dkg kajmaka (izmiješati).

Tako premazano uviti u rolat, vratiti u pleh, preliti s 15 dkg milerama i malo zapeći u rerni.

Griz kolač

1 šolju griza (krupica) natopiti u šolju mlijeka i tome dodati 3 cijela jaja, šolju ulja, šolju i po šećera, pola šolje ribanih jabuka, 1,5 šolju mljevenih oraha, malo grožđica natopljenih u rumu. Jaja se mogu umutiti bez bjelanca. Izmiješanu masu staviti u pleh i peći oko 30 minuta. Peče se na umjerenoj temperaturi. P r e m a z: posebno umutiti 4 bjelanca s 8 žlica šećera u prahu. Kad se bjelanca malo umute, dalje mutiti na pari dok se ne počne odvajati od žlice. Kad je masa umućena, njom premazati pečeni kolač i staviti da se ohladi.

Krofnice sa sirom

U sud naliti 1,5 dl mlijeka, 15 dkg maslaca i staviti na vatru. Kad prokuha, odmah dodati 15 dkg brašna i neprestano miješati da se masa sastavi i odlijepi od suda. Skloniti s vatre i dalje miješati da masa postane sasvim glatka i da se ohladi. Tada dodati dva cijela jaja, malo soli, nariban morski oraščić i 12 dkg kačkavalja izrezanog na sitne kocke. Stalno miješati da se sve sjedini. Napraviti oko 30 malih loptica, uvaljati ih u brašno, zatim u razmućeno jaje, pa u mrvice i pržiti u dubljem sudu na srednje zagrijanom ulju. Služiti tople kao predjelo s majonezom.

Mandolete

Ukuhati 1/8 meda gusto, a posebno umutiti čvrst snijeg od 3 bjelanca, 20 dkg šećera u prahu i 25 dkg sitno isjeckanih oraha. Sastojke izmijesiti i izručiti u vreli med, dobro sve izmiješati, pa kad se malo ohladi, upotrijebiti za nadijevanje oblatni (uzeti samo dvije). Na kraju isjeći jednake duguljaste komade.

Pire sa snijegom od jabuka

Oguliti 1/4 kg jabuka, izvaditi sjeme, isjeći na kriške i kuhati ih u šerpi s malo vode.

Kad jabuke malo omekšaju, propasirati ih, voditi računa da pire bude što suhlji. Sipati pire u podmazanu vatrostalnu posudu, ulupati snijeg od 3 bijelanca, sipati ga preko jabuka, posuti s 5 dkg šećera i staviti u blago zagrijanu peć da dobije rumenu boju.

Voćna vekna

7,5 dkg pšeničnih mekinja, 10 dkg miješanog suhog voća, 2,5 kašičice »dijabita«, 2 dl mlijeka i praška za pecivo.

Staviti u posudu mekinje, voće i »dijabit« i dobro promiješati. Dodati mlijeko i ostaviti da stane jedan sat. Zatim dodati prašak za pecivo, izliti u podmašćenu tepsiju za veknu. Peći na umjerenoj temperaturi oko 1 sat. Temperatura peći se kreće od 220 do 230°C.

Izvaditi iz tepsije i staviti na rešetku da se ohladi.

Brzi kakao kolač

Pjenasto umutiti 3 jajeta i 12 žlica šećera. Ovoj masi dosuti 12 žlica brašna, 12 žlica ulja, 12 žlica mlijeka, 3 žlice kakaoa i pola omota praška za pecivo. Masu dobro izmiješati i sipati u podmazan pleh ili modlu. Peći dvadeset minuta na temperaturi od 200°C. Kolač ispečen ostaviti da se ohladi i preliti 1/2 litra prokuhanog mlijeka s 12 žlica šećera.

Krem od banana

Pjenasto umutiti 1/2 kg banana, najbolje mikserom, 10 dkg šećera u prahu, 4 žumanjceta, 1/4 čaše šlaga i malo vanilin šećera. Masu sipati u široke čase i odozgo ukrasiti kolutovima banana. Ostaviti da se dobro ohladi, najbolje u hladnjak, i služiti hladno s keksom.

Koh

Umutiti dvije žlice šećera s dvije žlice džema od kajsije i tome dodati čvrst snijeg od 8 bjelanaca. Na pomašćeno dno plitke vatrostalne zdjele staviti skuhani griz ili sutlijaš, i povrh toga staviti ovu masu u vidu brijega. Ispeći zatim u umjereno zagrijanoj pećnici pa iznijeti poslasticu u istoj posudi na sto.

Koh od jabuka s bademima

U čvrst snijeg od 4 bjelanca umiješati 4 žumanjceta, 7 dkg šećera, 5 dkg oguljenih i isjeckanih badema, šaku suhog grožđa protrljanog brašnom, zatim 5 punih velikih žlica ispirjanjenih ili pečenih i pasiranih protisnutih jabuka i dvije žlice mrvica od kifli. Pečemo na umjerenoj vatri. Koh istresti na tanjir i posuti šećerom.

Koh od starog kruha

Pola kilograma starog kruha nakvasiti s 3/4 litre mlijeka. Kad se razmekša, staviti 3 kašike kajmaka, 3 žumanjca propasirati i dobro izmiješati da ne bude grudica od kruha. Dodati tvrdo ulupan snijeg od 3 bjelanca, promiješati i sipati u podmazanu tepsiju. Peći u srednje

razvijenoj rerni (srednje razvijenoj temperaturi) a pečeno izručiti u male posude kao sutlijaš i preliti kajmakom ili sirom i služiti toplo.

Kuglice od naranči

Oguljenu koru od 2 naranče i pola kilograma smokava samljeti 2 do 3 puta mašinom za meso. Zatim dodati 30 dkg šećera i sok od 2 do 3 naranče i zamijesiti tijesto od kojeg se poslije prave kuglice raznog oblika. Gotove kuglice treba uvaljati u kristal šećer.

Vinski štapići

1/2 kg brašna, 1 prašak za pecivo, 13 dkg putera, 25 dkg šećera, vrećica vanilin šećera, 2 jaja, 1 žumanjce i šećer za posipanje. U brašno pomiješano s praškom za pecivo izmrviti puter, dodati sve spomenute sastojke i zamijesiti tijesto. Razvijati ga na debljinu noža i rezati u obliku štapića. Staviti ih u podmazan pleh, namazati žumanjkom, posuti krupnim šećerom i ispeći na umjerenoj vatri. Štapići se služe uz vino, pivo, a može i uz čaj.

Kolač od kave

3 jaja, 16 dkg šećera, malo mljevenog cimeta i muškatnog oraščića, 40 dkg brašna, 1 vrećica praška za pecivo, 1/2 l jake crne kave i jedna vrećica vanilij pudinga. Pjenasto umiješati jaja i šećer. Dodati brašno zajedno s praškom za pecivo i drugim sastojcima. U toku miješanja postepeno dodavati kavu. Tijesto ispeći u namašćenom i brašnom posutom duguljastom modlu. Ohlađeni kolač se služi s vanilija pudingom koji se kuha prema uputi na vrećici.

Jabuke u šlafruku

4 do 6 velikih prhkih jabuka, cimet. šećer, rum. Za tijesto 3 jaja, 20 dkg brašna, masnoća, malo soli. Jabuke oprati, oguliti i izrezati poprijeko na plohe. Umočiti ih u cimet, šećer i rum, koje prethodno sastavite u jednome tanjiru, onda u tijesto i peći ih na vrućoj masti s obje strane. Okapati ih i staviti na prethodno zagrijan tanjir, posuti šećerom i servirati.

Karamel-krem

4 kašike šećera, 1/2 l mlijeka, 5 žumanjaca, 1/4 l slatkog vrhnja. Šećer na vatri stalno miješati dok se ne uprži. Dodati mlijeko i čekati da provri. Skloniti s vatre, dodati žumanjca i sve miješati na pari dok ne postane krem. Ostaviti na hladno i sipati u visoke čaše. Na dno se stavi voće iz kompota. Ukrasiti slatkim tučenim vrhnjem.

Štangle s kremom

Dobro umutiti 15 dkg putera. Zasebno umutiti čvrst snijeg od 4 bjelanca, 7 dkg brašna, 15 dkg šećera, 15 dkg oraha. Sve dobro umutiti i dodati umućen puter. Pleh namazati puterom, posuti brašnom i ispeći na umjerenoj vatri. Fil: Umutiti 4 žumanjca s 15 dkg šećera i jednom kesicom vanilije. Ovim premazati pečeno tijesto pa ponovo vratiti u rernu da se krem zapeče. Kad krem uhvati koricu, izvaditi ga iz rerne, ohladiti i premazati drugim nadjevom: U šerpu staviti malo mlijeka. Kada prokuha, dodati 15 dkg mljevenih oraha i 7,5 dkg šećera. Malo prokuhati i ohladiti. 1/8 kg putera umutiti i dodati orasima. Premazati ponovo kolač. Ostaviti da stoji i izrezati na štangle.

Kuglice s rumom

Izmiješati 20 dkg ribane čokolade, 20 dkg mljevenih lješnjaka i 2 kesice vanil šećera. Kada ste masu dobro izmiješali, dodati 2 bjelanca, 3 velike kesice ruma i po potrebi žlicu ili dvije vode.

Od mase oblikuju se kuglice, uvaljaju u čokoladne mrvice, šećer ili ribanu čokoladu, pa stave u papirnate čašice.

Tuti — fruti

1 litar mlijeka i 6 kašika šećera sa 1 vanilin šećerom kuhati. 6 žumanjaca umutiti i u to dodati umućen prašak za puding i 5 kašika brašna. Sve to dodati u prokuhano mlijeko. Izliti na keks i ponovo preslagati na keks. 6 bjelanaca umutiti i ušpinovati 20 kašika šećera s pola čaše vode. Kad se ušpinuje, dodati kap po kap bjelance. Izliti na keks.

Vanil kiflice

28 dkg brašna, 15 dkg masti, 10 dkg oraha, 7 dkg šećera (prah), jedno jaje i dosta vanilije. Peći na tihoj vatri i pečene umotavati u šećerni prah zamirisan vanilijom. Pažljivo vaditi iz tepsije.

Rum biskvit

Pripremiti: 13 dkg brašna, 2 jajeta, 8 dkg šećera, 9 dkg maslaca, paketić kvasca i 4 kašike mlijeka i pustiti da stoji 10 minuta. Ulupati šećer sa žumanjcima dok se ne dobije pjenasta masa. Dodati brašno u mlijeko i stalno

miješati, zatim pripremljeni kvasac i na kraju snijeg od 4 bjelanca. Namazati modlu maslacem i peći 20 minuta na umjerenoj vatri. U međuvremenu pripremiti z a l j e v šećer i vodu koji moraju nekoliko puta da vriju. Pošto ste vrelu tečnost ukloniti s vatre, dodati rum. Izvaditi kolač iz modle i lagano preljevati vrelim sirupom da se dobro natopi. Unutrašnjost kolača po želji možete napuniti šlagom ili nekom voćnom salatom.

Čajne štanglice

Napraviti masu od 30 dkg brašna, 10 dkg masla ili putera, 1 žumanjceta, 6 kašika mlijeka i jednog praška za pecivo.

Sve skupa zamijesiti. Tijesto razvući debljine prsta, cijelo premazati žumanjcetom, posuti kimom, pa isjeći na pravilne štanglice veličine 10 cm. Od ove mase može izaći oko 40 komada. Staviti ih na namazan pleh i peći na umjerenoj vatri.

Lola kiflice

Dobro umutiti 14 dkg margarina, 2 žumanjceta i 2 kašike šećera. Tome dodati 2 dkg kvasca istopljena u tri kašike mlijeka, malo soli, pa sve zamijesiti s 25 dkg brašna.

Umiješano tijesto tanko razviti i nadijevati marmeladom. Praviti kiflice i peći. Pečene uvaljati u šećer pomiješan s kesicom vanil šećera. Ove kiflice su veoma ukusne i izdašne.

Madlene

4 jajeta, 12,5 dkg šećera, 12,5 dkg putera ili margarina, 12,5 dkg brašna, malo soli i strugane kore limuna. Odvoje se bjelanca od žumanjca, ulupa se čvrst snijeg

od bjelanca u koji se postepeno dodaje 12,5 dkg šećera. Zatim se dodaju žumanjca jedno po jedno, 12,5 dkg rastopljenog putera, brašno, malo soli i strugana limunova kora. Muti se još 15 minuta. Ovom masom pune se modle za keks, a zatim se peče na umjerenoj vatri oko 20 minuta.

Čokoladne kocke

20 dkg margarina, 20 dkg šećera, 16 dkg čokolade, 6 jaja, 4 žlice brašna, malo sjeckanih oraha.

Pjenasto umutiti margarin sa šećerom i žumanjcima, dodati rastopljenu čokoladu i brašno. Miješati dok se masa ne izjednači. Ulupati snijeg od bjelanaca, dodati u pripremljenu masu, lagano promiješati i sasuti u plitku podmazanu uljem i posutu mrvicama tepsiju. Odozgo posuti orasima i peći u blago zagrijanoj pećnici oko 40 minuta.

Čokoladne štanglice

Umutiti snijeg od 4 bjelanca. Zatim umiješati 30 dkg mljevenih oraha, 30 dkg šećera i 4 štangle strugane čokolade. Na dasci za miješanje istanjiti u ploču debelu 1 cm, isjeći u štanglice proizvoljne veličine i peći u slabo zagrijanoj pećnici.

Biskvit kolač

4 cijela jaja, 12 dkg šećera, 12,5 dkg putera, 24 dkg brašna, u to dodati 1/4 l mlijeka s 1/2 paketa praška za pecivo. Oblikovati i peći 60 minuta na umjerenoj vatri.

Čokoladni nabujak

Miješati da dobro naraste 7 dkg putera, 5 žumanjaka i 7 dkg šećera. Kad masa dobro naraste, dodati 10 dkg istopljene ili izribane čokolade, žlicu brašna i tvrd snijeg od 5 bjelanjaka. Nabujak peći na laganoj vatri u modli 30 minuta. Možemo ga ukrasiti šlag pjenom prije iznošenja na sto.

Pečena riža

Izmiješati 1/2 kg oprane riže s malo isjeckanih oraha, suhog grožđa, nastrugane limunove kore, 1 paketić vanilin šećera, na vrh noža soli i jednu žličicu putera. Dodati šećera da bude dovoljno slatko i sve ovo izmiješati s 1/2 l mlijeka.

U podmazanu vatrostalnu posudu ili šerpu sipati rižu i staviti u pećnicu da se zapeče. Ako je potrebno, u toku pečenja dolivati malo mlijeka. Peći na umjerenoj vatri. Poslasticu posuti prah šećerom, zamirisanim vanilijom ili cimetom.

Ružice od kiselog tijesta

Uzeti 30 dkg brašna, 2 žumanjceta, 1 žlicu šećera, malo germe (kvasca) potopljene u šolji s malo šećera i zamijesiti mekano tijesto. Ostaviti tijesto da se odmara 10 minuta i zatim ga oklagijom izvući u tanku koru i premazati s 10 dkg margarina ili masti i 10 dkg šećera pjenasto umućenog. Ovim nadjevom premazati cijelu koru i zaviti tijesto kao rolat. Isjeći na režnjeve debljine jednog prsta, naredati u pleh ali tako da sječene strane dođu gore i dolje. Ostaviti da kisne u plehu jedan sat

a zatim staviti u rernu. Kada su upola pečene, preliti šoljom mlakog zaslađenog mlijeka, pa opet staviti u rernu da ružice sasvim porumene na umjerenoj vatri.

Kolač s čokoladom

12 dkg šećera, 12 dkg putera, 12 dkg čokolade u prahu, 12 dkg brašna, 3 jaja, malo praška za pecivo, žlica ruma, 1/4 kg šećera u prahu. Izmiješati dobro puter i šećer, dodati jaja, čokoladu i brašno s praškom za pecivo. Masa treba da bude glatka. Staviti kolač u podmazanu i brašnom posutu modlu i peći u umjereno zagrijanoj pećnici. Za to vrijeme pripremiti glazuru: U jedan sud uspete šećer u prahu s 3 do 4 žlice vode i žlicu ruma. Preliti time kolač čim ga izvadite iz pećnice.

Kolač od čokolade

40 dkg brašna, 50 dkg šećera, 20 dkg kakaoa, 1/2 l mlijeka s malo cimeta i malo strugane kore od naranče, kvasac u prahu. Brašno dobro promiješati sa šećerom i kakaom i dodati malo cimeta, malo soli i struganu naranču. Sve izmiješati.

Dodati i miješati hladno mlijeko tako da se dobije gusta tekućina i pri kraju dodati kvasac. Staviti masu u zdjelu namazanu maslacem i posuti šećerom. Staviti u toplu peć oko 1/2 sata i peći.

Služiti hladno.

Rum kuglice

Pjenasto umutiti dva bjelanca s 18 dkg šećera u prahu. U to dodati 14 dkg mljevenih oraha, 2 žlice ruma, 2 do 4 rebra rastopljene čokolade, 1 vanil šećer i strugane kore od limuna. Od pripremljene mase svaljati sitne kuglice i staviti ih u papirne korpice.

Krofne od krompira

Zamijesiti tijesto do 1/2 kg pasiranog krompira, 2 žlice šećera, 2 žumanjceta, 3 žlice kajmaka, 18 dkg brašna.

Sve izmiješati i na pobrašnjavljenoj dasci rastanjiti kolika je tupa strana noža. Tijesto pomazati pekmezom, previti na pola i modlom vaditi krofne i pržiti na vrućoj masti.

Pržene staviti na upijač papir da iz njih povuče mast, odozgo ih pošećeriti i tople služiti.

Krofne s kajmakom

Zamijesiti tijesto od 2 dkg podmlađenog kvasca, 10 žumanjaca, 1 kg brašna, 1/2 kg kajmaka, 2 žlice šećera, strugane limunove kore, malo soli i malo ruma. Zamiješano tijesto dobro izraditi i pustiti da nadođe, onda ga istresti na dasku posutu brašnom, zatim rastanjiti debljine jednog prsta, vaditi modlom krofne i ostaviti jedan sat da nadođu i onda ih pržiti na ulju ili masti. Popržene posuti vanilin šećerom.

Krofne na bosanski način

Zamijesiti tijesto od 1 kg brašna, 5 žumanjaca, 2 dkg razmućenog kvasca, 1 dobre žlice putera, malo soli, 1 žlice šećera, malo limunove kore i toliko mlijeka da se dobije tijesto kao i za ostale krofne. Sve dobro izlupati, rastanjiti na pobrašavljenoj dasci za jedan prst debljine i vaditi modlom krofne. Pustiti da povađene stoje jedan sat da nadođu i onda ih pržiti na vrućoj masti sa obje strane.

Kolači od sala

1/2 kg svježeg sala očistiti od kožica pa ga samljeti. Na dasci posutoj brašnom složiti salo na kvadrat i ostaviti ga tako na hladnom mijestu da se stegne. U međuvremenu 1/2 kg brašna zamiješati s jednim cijelim jajetom i jednim žumanjcetom, 1 žlicom ruma, malo soka od limuna, 3 dkg mljevenog sala, 1/4 l mlijeka i malo soli. Tijesto dobro izraditi i ostaviti ga 10 minuta da se odmori. Poslije toga ga razviti u debljini pola prsta. Na sredini razvijene mase staviti salo i previti preko njega tijesto da dvije strane dođu gore a dvije dolje, ispod njega. Cjelokupno tijesto razviti u debljini jednog prsta i previti ga na pola i ponovo ostaviti 1/4 sata na hladnom mjestu. Ovo presavijanje ponoviti 4 puta, i to u razmacima od 1/4 sata. Četvrti put tijesto razviti malo deblje nego što je tupa strana noža, rezati vrućim nožem na četvrtine, puniti kiselim pekmezom i slagati jastučiće ili kiflice. Peći na dobroj vatri. Pečene posuti vanil šećerom. Ovo tijesto se upotrebljava i za krempitu i šampitu.

Buhtle

Potrebno je: 10 dkg putera, 5 žumanjaka, 6 dkg šećera, malo soli, kora od limuna, 2 dkg kvasca, 1/8 l mlijeka, 35 dkg brašna, 2 bjelanca (snijeg), marmelada. Kvasac zaliti slatkim mlijekom, dodati šećer i brašno pa tijesto dobro izraditi

Ostaviti na toplo mjesto da ponovo naraste. Brašnom posut dasku i razvijati tijesto debljine prsta.

Izrezati komade na četvorokute. Na svaki komad staviti marmeladu pa tijesto previti da krajevi dođu jedan preko drugog. Buhtle redati na podmazan pleh jednu uz drugu, pa svaku premazati rastopljenim puterom.

Peći na nešto jačoj vatri oko 40 minuta. Kad su pečene, buhtle se izvade iz pleha i prospu se šećerom u prahu. (Poredane buhtle u plehu treba da nadolaze oko 45 minuta).

Mljeveni keks

75 dkg brašna, 18 dkg masnoće, 30 dkg šećera, 1 prašak za pecivo, 2 komada jaja, kora od limuna i pola soka od limuna te 3 žlice mlijeka. Na dasku prosijati brašno pa skupa s masnoćom rukama izraditi i zatim dodati ostali materijal. Još dobro izraditi tijesto da bude tvrdo i glatko. Tada na mašini praviti razne modele. Podmazati pleh i peći na umjerenoj vatri. Keks se služi tek treći dan.

Čokolada

Prokuhati 1/2 kg šećera s 1 dl vode kao za slatko, skinuti s vatre i dodati 1/4 kg mlijeka u prahu, 7 dkg kakaoa, oraha ili badema po želji, sok od pola limuna, vanilin šećer i pola paketa maslaca. Maslac staviti dok je masa još topla da se bolje izmiješa. Još je ukusnije ako se orasi malo poprže. Dobro izmiješati i staviti u uljem namazan pleh i staviti da se suši. Kada se stvrdne, izrezati po volji na štangle ili kocke. Ova čokolada je vrlo ukusna i hranljiva.

Nepečeni rolat

15 dkg mljevenih oraha, 15 dkg sitnog šećera, 1 bjelance, 2 štangle čokolade i malo ruma. Sve to zamijesiti na dasci posutoj šećerom i rastanjiti ga na prst debljine.

Fil: 2 kuhana žumanjca propasirati i dodati 5 dkg šećera, 5 dkg putera, malo ruma i sve to dobro umutiti. Ovim filom namazati razvaljano tijesto i uviti ga kao i svaki rolat. Držati u frižideru i rezati oštrim nožem.

Vareški kolač I

25 dkg šećera, 25 dkg brašna, 4 jaja, 12 žlica kipuće vode, prašak za pecivo i jedna kora od limuna. Rad: stavljati šećer, jaja i koru od limuna. Dodavati vodu koja kuha i mutiti što brže. Kada je umućeno, dodati brašno i prašak za pecivo i umućeno peći na srednje zagrijanoj vatri. Fil: 1/4 kg margarina i 2 žlice kakaoa, 1/4 kg šećera, sok od limuna i sve skupa umutiti. Oblatne premazati a biskvit staviti između oblatni. Pritisnuti nečim da se sastave oblatne sa biskvitom.

Vareški kolač II

10 dkg oraha, 10 dkg žele bombona, 10 dkg petit keksa, 10 dkg čokolade. Orahe sa keksom samljeti i bombone uzduž izrezati, a čokoladu rastopiti i pomiješati sa ostalim orasima, keksom i bombonama. Oblikovati po želji.

Krema od čokolade

3 jaja, 10 dkg šećera, 8 dkg čokolade za kuhanje, 5 dkg oštrog brašna, 1,5 l mlijeka, 1 dl povlake. Žumanjce i polovinu šećera dobro umutiti i dodati na pari omekšanu čokoladu, brašno i nekoliko žlica mlijeka i sve to dobro umutiti. Na to preliti preostalo vrelo mlijeko i miješati na štednjaku dok krem ne obavri. Zatim ohla-

diti i kada se krem ohladi, dodati čvrsto ulupan snijeg od bjelanaca i drugu polovinu šećera i isto tako ulupane povlake. Brzo izmiješamo i stavimo u čaše pa u hladnjak.

Rolat od keksa

30 dkg keksa samljeti na mašinu, dodati 2 žlice kakaoa, 10 dkg sitnog šećera, štaub i zamijesiti tijesto sa oko 1/4 l jake crne kave da ne bude premekano. Fil: pola paketića margarina, 10 dkg štaub šećera i jedno žumanjce dobro umutiti. Tijesto od keksa podijeliti na dva dijela i svaki razvaljati na masnom papiru u obliku pravougaonika. Namazati i uvaljati u rolat, da se ne lijepi a može se izvana posuti kakao brašnom i orasima ili šećerom.

Savijača od oraha (germitajg)

Napraviti tijesto kao za buhtle i ostaviti da kvasa. Kad tijesto naraste, rastanjiti ga na dasci u četvrtast oblik i premazati pripravljenim orasima, zatim saviti rolat, staviti u pleh i pokriti da stoji. Kad je dovoljno kvasalo, peći 10 minuta. Kad je upola pečeno, premazati žumanjcetom i dalje staviti u peć dok se ne ispeče.

Kugler

14 dkg putera ili margarina, 14 dkg šećera umutiti pjenasto, na to dodati 14 dkg oraha ili badema, 7 dkg brašna i dobro umućena 4 bjelanca. Ovo ispeći ali ne sasvim nego upola. Preostala 4 žumanjca umutiti sa 14 dkg šećera, preliti preko nedopečenog tijesta i odmah

vratiti u rernu. Dok se ne ispeče, smanjiti toplotu rerni dva puta. Kad se ispeče, ohladiti i namazati filom. Fil: 15 kdg oraha, ili badema staviti u razmućen puter (10 dkg putera), dodati 15 dkg šećera, 2 žlice mlijeka. Ovu masu dobro umutiti. Ohlađeno tijesto premazati filom. Na kraju posuti orasima.

Punč s jajima

Umutiti pjenasto 5 žumanjaca sa 22 dkg šećera i dodati 6 dl mlijeka i dva dl konjaka. Žicom za snijeg ulupati masu 1/4 sata u hladnoj vodi ili na ledu dok se ne zapjeni. Služiti hladno u čašama.

Biskvit

4 cijela jaja, 12 dkg šećera, 12,5 dkg putera, 24 dkg brašna tip 500, 1/4 l mlijeka, 1/2 paketića praška za pecivo. Sve skupa umutiti i peći 60 minuta na umjerenoj vatri.

Kolač od kestena

1 kg kestena oguliti vanjsku koru i staviti kuhati. Kad su kuhani, skinuti s njih drugu koru, stavljati u mašinu i miješati s tim 10 dkg maslaca, 15 dkg šećera, dodati tome samljevne kestenove i malo ruma. Sve dobro izmiješati i jednu četvrtinu mase izdvojiti i umiješati u jednu štanglicu rastopljene čokolade. Na tacnu slagati jedan red bijele mase, pa tamne, zatim opet red bijele mase. Sve to ukrasiti šlagom.

Kolač sa kremom od kokosa

1/2 margarina, 3 komada jaja, 25 dkg šećera, 20 dkg brašna, 1 prašak za pecivo, 2 male šoljice mlijeka, margarin. 3 žumanjca dobro umutiti i dodati tri umućena bjelanca. Brašno, mlijeko i prašak za pecivo. Fil: 1/2 margarina, 10 dkg šećera, 3 štangle čokolade, 4 žlice vode da prokuha a zatim dodati 10 dkg kokosovog brašna i ruma. Preko pečenog tijesta namazati fil. Peći tijesto na umjerenoj vatri.

Puslice od kokosovog brašna

2 bjelanca, 10 dkg šećera i limunov sok. Smjesu tući na laganoj vatri. Kad se dobro umuti, dodati 10 dkg kokosovog brašna. Tepsija se pospe brašnom i peče se na umjerenoj vatri.

Stupski kolač

Uz neprestano miješanje dodavati ovim redom: ulupati snijeg od 4 bjelanca, dodati 8 žlica vrele vode, 25 dkg šećera, 4 žumanjca, 20 dkg mekog brašna. U podmazanom plehu peći na umjerenoj vatri 20 minuta, ne više. Krema: 8 žlica šećera ispržiti nasuho i preliti s 1/4 litra mlijeka da prokuha. 3 žlice brašna pomiješati s 1/4 l mlijeka i ukuhati u ono špinovano mlijeko. Na kraju miješati 10 dkg čokolade. Dobro izraditi Soft margarin i s ovim pomiješati.

Medenjaci I

Umutiti 4 žumanjca s 4 kašike šećera i 2 dl meda. Kada masa bude dobro umućena, doda se malo cimeta, mljevenih karanfilića, šolja mljevenih oraha i 1/2 kg brašna. Ako masa bude mekana, može se dodati još brašna po potrebi. Tijesto se rastanji na dasci debljine prsta i čašom se vade medenjaci. U svaki medenjak može se nabosti po 1 grožđica ili lješnjik i badem. Peći na umjerenoj vatri.

Medene pogačice

(Količina za 5000 komada)

1)	*šećera*	*kg 60*
2)	*meda*	*kg 10*
3)	*sirupa*	*kg 4*
4)	*jaja*	*50 kom.*
5)	*brašna*	*kg 110 tip 500*
6)	*Salakalija*	*kg 1,70*
7)	*soda bikarbona*	*kg 0,40*
8)	*limuntoza*	*kg 0,05*
9)	*cimeta*	*kg 0,03*
10)	*karanfila u prahu*	*kg 0,03*
11)	*vanilije*	*kg 0,02*
12)	*vode*	*litara 24*

pored gornje količine materijala daje se za glazuru još:

1)	*Sebura (cikorija)*	*kutija 1*
2)	*štirke*	*kg 0,02*
3)	*šećera*	*kg 0,20*
4)	*vode*	*litara 4*

za medenjake se daje isti materijal kao što se za glazuru dodaje.

1)	*štirke*	*kg 0,10*
2)	*šećera*	*kg 2*
3)	*vode*	*kg 4*

Način rada je sljedeći: Prvi dan se uzme šećer i voda koju prokuhamo. Zatim se doda limuntoz, med i sirup. To treba da se ohladi do sutra i onda se uzme 50 komada jaja, koja se dobro izlupaju, doda se cimet, karanfil, vanilija, soda bikarbona, salakalij, koji se dobro isitni, te se sve ponovo dobro izmiješa i sastavlja sa šećerom, medom, limuntozom i sirupom. Kada je sve to gotovo, doda se brašno po mogućnosti što mekanije i tada se tvrdo izmiješa i ostavi da leži do sutra. Kada se ponovo pod mašinom štesuje, te ukoliko se pokaže mekano, doda se brašno, a ukoliko je tvrdo, doda se vode. Poslije toga se uzimaju manji komadi mase, štesuju rukama, i tada se ručnim debelim folingerom isfolinguje, stavlja se u foling mašinu i premažu glazurom.

Medenjaci II

50 dkg brašna pšeničnog staviti u malu žlicu sode bikarbone, 15 dkg šećera, tucanih karanfilića i cimeta po volji, malo bibera i tri cijela jaja. Ta se masa popari sa 18 dkg vrelog meda, izradi se tijesto i razvalja na debljinu pola centimetra. Čašom ili modlom vade se oblici koje treba premazati bjelancetom pa posuti krupnim šećerom ili ukrasiti bademom, orahom ili lješnikom. Medenjake treba peći na umjerenoj vatri a najbolji su poslije dvodnevnog stajanja.

Domaći medenjaci

Meda 1/2 kg, margarina 1/4 kg, žlicu svinjske masti, šećera pola šolje i to sitnog, 1 prašak za pecivo, brašna po potrebi. Na gotove komadiće staviti bademe. Temperatura peći je 220°C.

Medena vekna

2 cijela jaja, 3 žlice meda, 20 dkg šećera, 3/4 praška za pecivo rastvorenog u pola šolje mlijeka, 1 žlica ulja ili rastopljenog putera, 5 dkg samljevenih oraha, malo suha grožđa, 20 dkg brašna. Sve izmiješati i sipati u dobro podmazan pleh i peći na jačoj vatri.

Krem kocke

5 bjelanaca, 28 dkg šećera, 25 dkg lješnika ili oraha. Fil: 5 žumanjaca, 3 žlice jake crne kave i jedna mala žlica oštrog brašna, 12,5 dkg putera i 15 dkg šećera. Ulupati čvrst snijeg od bjelanca pa dadovati malo šećera i dalje neprekidno lupati dok bude gusta čvrsta masa. Ovom se dodaju samljeveni lješnjnici. Tijesto peći na umjerenoj vatri u podmazanom i brašnom posutom plehu. Kad je pečeno, premazati ga uzduž na dva dijela. Staviti jedan dio tijesta na duguljastu zdjelu, premazati filom i poklopiti drugim dijelom tijesta. Rezati na kocke. Fil: na pari kuhati žumanjce sa kavom, šećerom i brašnom. Kad se krem zgusne, skinuti sa vatre, ostaviti da se ohladi i pomiješati razmekšan puter.

Princez krofne

12 dkg ulja i 12 dkg vode staviti da prokuha. Dodati 17 dkg brašna i pomiješati. Skinuti sa vatre i u miješanju dodati jedno po jedno 5 komada jaja. Žlicom od bijele kafe vaditi krofne veličine oraha u pleh i peći 30 minuta u srednje zagrijanoj rerni (ne otvarati). Fil: umiješati jedan margarin i 1/4 kg šećera da bude pjenasto. Posebno skuhati puding, u ohlađen umiješati puter i tom filom namazati krofne. Izađe oko 45 komada.

Gurabije

1/2 kg brašna, 3 jaja, 1/4 kg maslaca ili margarina, 8 dkg šećera, pola paketića praška za pecivo i masnoća se pjenasto umuti. U umućenu masu dodati 2 jaja, jedno žumanjce i šećer te sve zajedno dobro umutiti. Zatim u umućenu masu postepeno sipati brašno, pomiješano sa praškom za pecivo i umijesiti tijesto od kojeg se prave male pogače. Svaku pogačicu u sredinu pritisnuti palcem. Gurabije se slažu u tepsiju i peku u vrućoj pećnici dok ne porumene. Gurabije su tek dobre nakon tri do četiri dana.

Suhe gurabije I

Umutiti 25 dkg masla, 17 dkg meda, 1 jaje, 48 dkg brašna i pola žlice šećera. Sve umijesiti i praviti okrugle kuglice koje treba malo raspljeskati i u sredini ubosti prstom. Kad to učinite, staviti u podmazan pleh i peći na umjerenoj vatri.

Suhe gurabije II

Umutiti 1 šolju masla, 1 šolju šećera, 4 žumanjca i brašna koliko mislite da će biti dosta da vam se gurabije ne razliju. Zatim praviti male gurabije, kao gornje, i peći na umjerenoj vatri.

Suhe gurabije III

Umutiti jednu šolju masti, 3 žumanjca, jednu šolju šećera, 1 šolju tucanih oraha i brašna koliko treba da se gurabije ne razliju. Praviti male gurabije, odozgo ih namazati razmućenim jajetom i peći na umjerenoj vatri.

Suhe gurabije IV

1 šolja masla, 1 šolja meda, pola šolje šećera, 2 jaja, 1 žumanjce, sok i kora od limuna i brašna koliko ode. Zatim pravi gurabije i peci na umjerenoj vatri.

Kolač od kokosovog brašna

1 cijelo jaje i jedan žumanjak, 8 kašika ulja, 20 dkg šećera. Dobro izmiješati. Dodati 30 dkg brašna, 1 prašak za pecivo. Pleh namazati mašću i staviti da se peče na umjerenoj vatri. Fil: 1 margarin, 5 žlica kakaoa, 8 žlica mlijeka i 1/4 kg šećera. To sve treba prokuhati i kolač ispeći. Izrezati na veće kocke, uvaljati u kakao i u kokosovo brašno.

Noćni kolač

1/4 kg margarina, 1/4 kg milerama (masnog), 1/2 kg brašna. Ovo sve skupa umijesiti uveče i ostaviti da prenoći. Ujutru razvaljati list i filovati po želji, savijati kiflice i peći na laganoj vatri. Pečene uvaljati u šećer.

Kolač s mrvicama

6 jaja žumanjaca sa 6 žlica šećera umutiti. Posebno umutiti snijeg od 6 bjelanaca. U umućenu masu dodati 6 žlica mrvica i 12 žlica oraha. Zaljev od 60 dkg šećera i 60 dkg vode.

Voćni kolač „S“

2 cijela jaja umutiti sa šoljom i po šećera i dodati šolju ulja, šolju mlijeka i šolju i po brašna, pola praška za pecivo i pola šolje griza. Dobro izraditi, izliti pola tijesta u pleh i ispeći na umjerenoj vatri, a onda staviti isjeckano voće i izliti ostatak tijesta. Ponovo malo peći, a pečeno posuti štaub šećerom.

Busovački kolač I

15 dkg šećera umutiti s 3 žumanjca, dodati 15 dkg brašna i 1 prašak za pecivo umiješati sa 4 žlice tople vode. Na kraju snijeg od 3 bijelanca. Fil: skuhati puding s duplom mjerom šećera i kad se ohladi, dodati pola margarina. Filovati i odozgo posuti orasima ili ribanom čokoladom. Najbolji puding je karamel, lješnjik ili čokolada.

Busovački kolač II

4 žumanjca, 12 dkg putera, 28 dkg brašna tip 500 i 3 dkg svježeg kvasca, 4 kocke šećera, 1 fildžan mlijeka. Žumanjca umutiti s puterom i dodati kvasac i 28 dkg brašna. Napraviti tijesto da se može lijepo razvaljati: razdijeliti na 3 jednaka dijela i od istog razviti tijesto u obliku pleha. Fil: samljeti 25 dkg oraha i tome dodati 25 dkg šećera i sve dobro izmiješati. Prvu jufku premazati tankim slojem marmelade od kajsija i posuti orasima. Redati jufku i fil. Posljednju jufku premazati marmeladom a ostatak oraha umiješati sa snijegom od 3 bjelanca. 5 minuta peći na jakoj vatri a 20 minuta na temperaturi od 200°C.

Čokoladna torta

8 žumanjaka umutiti s 1/4 kg štauba, dodati 1/4 kg mljevenih oraha, 2 rebra strugane čokolade, 1 žlicu kakaoa, 8 bjelanaca i 2 žlice ruma, zamijesiti tijesto. Peći na laganoj vatri. Kada je pečeno, prerezati na pola, pošpricati rumom i mazati ovim filom: 16 dkg putera, 2 rebra smekšane čokolade, dodati na prethodno na pari umućena 2 cijela jaja sa 16 dkg šećera i malo limunovog soka. Masu dobro izjednačiti i filovati tortu iznutra i odozgo.

Torta od prase

1 paket lisnatog tijesta, 1 kg prase, 8 dkg suhe slanine, 2 jajeta, 1 dl milerama, malo soli i bibera. Razvaljati odmrznuto tijesto, obložiti jednu modlu od torte po dnu i sa strane. Bijeli dio prase sitno narezati kao i malo zelenog debljeg dijela. Na zagrijanom puteru propržiti povrće pa ga staviti po dnu torte. Jaja umutiti kao za omlet, dodati mileram i začine kao i slaninu nasječenu u kocke. Sve presuti preko prase pa staviti u rernu da se peče 30 minuta. Temperatura pečenja je 220°C.

Šarena torta

12 dkg putera umutiti s 12 dkg šećera u prahu. Dodati 6 žumanjaka, miješajući dodavati žlicu po žlicu, 12 dkg strugane čokolade. Kada je masa pjenasto umućena, dodati snijeg od 7 bjelanaca i 12 dkg brašna. Masu peći na laganoj vatri u podmazanoj modli. Kada je pečena, još toplu namazati pekmezom od kajsija. Ohlađenu tor-

tu namazati glazurom od čokolade. Glazura: 10 dkg čokolade, 10 dkg šećera i 4 žlice vode kuhati dok se ne zgusne. Skinuti s vatre, dodati žlicu putera, miješati dok masa ne postane mlaka i njom preliti tortu.

Bijela torta od oraha

Dobro umutiti 5 žumanjaca sa 5 žlica šećera, 2 žlice brašna i 6 žlica oraha, na kraju dodati ulupan snjeg od 5 bjelanaca. Tijesto peći na laganoj vatri i hladno premazati filom. Fil: 1/8 l mlijeka zasladiti po ukusu i dodati 20 dkg mljevenih oraha i skuhati da bude gusto. Posebno umutiti 4 žumanjca sa 4 žlice šećera. Kada je umućeno, dodati 3 rebra topljene čokolade, sok i koru od jedne naranče i 15 dkg umućenog putera. Ovoj masi dodati ohlađene skuhane orahe. Sve dobro izmiješati. Čitavu masu metnuti na ispečeno tijesto pa ostaviti da se malo smrzne. U međuvremenu umutiti snijeg od 6 bjelanaca i 1/4 kg šećera. Mutiti na laganoj vatri dok se šećer ne rastopi. Kada se ohladi, premazati tortu.

Torta sa dva fila

Tijesto: 6 jaja, 20 dkg šećera, 20 dkg brašna. Sve dobro umutiti i ispeći. Prvi fil: 1/2 l mlijeka, 4 žlice brašna ,6 žlica šećera skuhati da bude gusto. 1 margarin, 8 žlica šećera umutiti i staviti s gornjom masom i opet umutiti. Drugi fil: 1 kg kiselih jabuka izdinstati sa 4 do 5 žlica šećera i ohladiti. Biskvit tijesto ohladiti i podijeliti na tri dijela. Prvi dio premazati jabukama, preko toga kremom, opet metnuti biskvit i sve po redu filovati. Gornji biskvit premazati samo kremom.

Torta od jabuka

Tijesto: 2 žumanjca, nepuna šolja ulja, 1 puna šolja šećera. To dobro umutiti, dodati šolju oraha, šolju mlijeka, 2 naribane jabuke, 2 štangle čokolade, jednu šolju griza, 1/2 kesice praška za pecivo, 1 žlicu brašna. To ispeći u dobro zagrijanoj pećnici. Fil: 2 jaja sa 20 dkg šećera pa tome dodati 20 dkg umućenog margarina.

Torta od kave

Tijesto: 25 dkg šećera dobro izmiješati sa 8 žumanjaka, 25 dkg mljevenih oraha, 7 dkg dvopeka umućenog u crnu jaku kavu, dodati 6 bjelanaca. Krem: 10 žlica jake crne kave, 3 žlice šećera, komadić vanilije. Neka sve vrije dok se ne zgusne. Ohlađeno miješati sa 14 dkg masla, 14 dkg sitnog šećera i jednim žumanjcetom.

Brzo miješana torta

U 6 žumanjaca polako dodavati 15 žlica vrele vode, mora se brzo lupati. Dodati 37 dkg šećera i brzo raditi. Na kraju se doda 20 dkg oraha i 12 dkg brašna, mala žlica mlijevene kave, korica od limuna i snijeg od 6 bjelanaca. Fil: 25 dkg putera, šećera štauba 1/4 kg, sok od jedne žličice limuna, 2 cijela jaja i dvije štangle topljene čokolade.

Torta s bijelim vinom

Pola kg mljevenih oraha, 1/2 kg sitnog šećera, 5 dkg mrvica i 10 dkg brašna. Sve dobro izmiješati i dodati pola litre bijelog vina, malo cimeta i struganih oraščića.

Pleh namazati uljem i posuti mrvicama. Sipati u njega masu i peći na umjerenoj vatri oko 25 minuta. Kad se ispeče, isjeći na komade, posuti šećerom i služiti.

Krem torta od kave

Umutiti snijeg od 5 bjelanaca i tome dodati 3 dkg šećera i 3 dkg samljevenih isprženih badema. Sve izmiješati i peći u dvije jednake modle. Kad se ispeče, ohladiti i filovati ovim filom: umutiti na vatri gusto 5 žumanjaca, 3 kašike jake kave, 15 dkg šećera. Kad se zgusne, skinuti i ohladiti. Umutiti 1,5 dkg putera da bude pjenasto i staviti sa kuvanom masom. Filovati sredinu torte. Torta je bolja ako stoji jedan dan.

Torta bez putera

1/4 kg mljevenih oraha ili lješnjaka, 1/4 kg griza, 1/4 kg šećera. Izmiješati i preliti s 1/4 l hladnog mlijeka. Mutiti sve dok se šećer potpuno ne rastvori. Zamirisati ribanom korom od limuna. U masu prosijati vrećicu »bakina« — i promiješati da se dobro rasporedi. Usut u podmašćenu i brašnom posutu modlu. Ukus torte poboljšaće dva žumanjceta — što je obavezno staviti. Prevući ocaklinom od čokolade a unaokolo posuti mljevenim orasima.

Trebević torta

3 cijela jaja, 9 žlica šećera, 2 šolje ulja, 2 šolje mlijeka, 9 žlica brašna, 1/2 paketića praška za pecivo i kora od limuna. U drugi dio tijesta sve isto kao i u prvom, samo umjesto kore od limuna staviti kakao. Tepsiju na-

mazati uljem i posuti brašnom. Tijesto rezati po dužini na tri dijela. Peći na laganoj vatri. Fil: 5 žlica šećera ispržiti kao karamel a u to dodati 1/4 l mlijeka da provrije. Posebno umutiti 5 malih žlica brašna s mlijekom i dodati kipuće miljeko. Kuhati dok se ne zgusne a zatim ohladiti. Posebno umutiti 1/4 kg margarina s 5 žlica šećera i pomiješati s ohlađenom masom. Koru pečenog tijesta poprskati rumom ili nekim sokom. Premazati finim džemom i filovati. Praviti dvije torte, jedna od dvije žute kore a u sredini tamna, a druga — dvije tamne i jedna žuta.

Šah torta

4 žumanjka i 4 žlice šećera dobro umutiti. Dodati 4 žlice brašna i 1/2 praška za pecivo. Dobro umutiti i na kraju dodati snijeg od 4 bjelanca. Drugo tijesto: pripremiti na isti način, samo prije snijega staviti malu žlicu kakaoa i peći u podmazanom plehu, na laganoj vatri. Posut brašnom. Krema: prokuhati 1/2 l mlijeka s 4 žlice šećera, a posebno umutiti 4 žlice brašna i vode da ne bude grudica i ukuhati mlijeko kao štirku. Skinuti s vatre, staviti da se ohladi uz miješanje da se ne zgruda. Posebno umutiti margarin i 4 žlice štauba te jedno žumanjce. To sastaviti s kuhanom kremom. Tijesto razrezati i filovati a prethodno ga navlažiti rumom.

Torta sa kajsijama

Tijesto: 35 dkg brašna, 20 dkg putera, 1 velika žlica šećera. Fil: 1 kg kajsija, 10 dkg šećera, 10 dkg samljevenih badema, 1 jaje za premaz. Izraditi tijesto sa vodom da se može lijepo razvijati. Izrezati iz tijesta komade veličine manjega pleha. Jednu ploču staviti u

podmazan pleh, preko toga staviti narezane kajsije, posuti šećerom i bademima. Prekriti drugim dijelom tijesta, pritisnuti rubove. Premazati jajetom i peći 30 do 40 minuta na 180°C.

Lagana torta

Zamijesiti: 15 dkg oštrog brašna sa 5 dkg šećera, 10 dkg putera, nastrugane kore od limuna i jedno jaje. Razviti tijesto u obliku torte i peći u toploj rerni. Na ispečeno tijesto staviti krem: Čvrsto ulupati snijeg od tri bjelanca, dodavati postepeno 15 dkg šećera. Kad je pjena ulupana i čvrsta — dodati jednu žlicu marmelade i preliti cijelu rashlađenu tortu sa tim kremom. Odozgo metnuti 4 dl mućenog šlaga koji ste pomiješali sa paketićem vanilin šećera.

Banjalučka torta

Umutiti: 8 žumanjaca sa 16 dkg šećera, dodati 16 dkg samljevenih oraha, jednu žličicu šećera, umućen snijeg od 8 bjelanaca i jednu kašičicu brašna. Sve lagano izmiješati, sasuti u podmazanu modlu i peći na laganoj vatri. Kad se torta ispeče i ohladi, presjeći je preko pola i puniti ovim nadjevom: Ukuhati gusto 20 dkg šećera, 20 dkg samljevenih oraha i snijeg od dva bjelanca. Sve izmiješati i puniti tortu, a odozgo preliti prelivom od dva žumanjceta umućenim sa dvije žlice šećera i posuti sitnim bombonama i jezgrom od oraha.

Kasato torta

1/4 kg putera, 1 cijelo jaje, 25 dkg šećera i malo ruma pjenasto umutiti. Sitno isjeckati: 15 dkg keksa »petit«, 15 dkg grožđica, 15 dkg želea i 15 dkg oraha. Sve

izmiješati i formirati oblik po želji. Zatim preliti sljedećom masom: 4 štangle čokolade, 4 žlice šećera i 4 žlice mlijeka.

Vodena torta

4 cijela jaja, 25 dkg šećera, 12 žlica kipuće vode mutiti žicom 25 minuta. Tome dodati žlicu ulja, 25 dkg brašna i na vrh noža praška za pecivo. Pečenu na umjerenoj vatri, tortu prije nadjevanja poprskati rumom. Nadjev: 6 malih žlica brašna i 9 žlica šećera razmutiti s malo hladne vode i tome dodati 1,5 šolju mlijeka pa zagrijevati miješajući dok se ne zgusne. U ohlađenu masu dodati 1/4 kg razmućenog margarina i 3 rebra rastopljene čokolade.

Torta Eva

Upržiti 25 dkg šećera i 5 do 6 žlica vode. Zatim dodati 20 dkg omekšane čokolade, prokuhati, umiješati 25 dkg mljevenih oraha i sud ukloniti sa štednjaka. Ovu masu u obliku pravougaonika staviti na ravan tanjir, odvojeno skuhati 2 do 3 žlice brašna, isto toliko šećera, malo mlijeka i po ukusu ruma ili vanilije. Dok se krem ohladi, pjenasto umutiti jedan margarin s 12 dkg šećera u prahu. U umućen margarin umiješati krem i malo mljevenih oraha. Ovom masom preliti tortu.

Torta od lješnjaka

25 dkg šećera, 25 dkg lješnjaka, 15 dkg čokolade, 12 dkg citronata i 9 bjelanjaka. Popržiti i samljeti lješnjake. Čokoladu izribati a citronat sitno isjeckati. Istući bje-

lanjke u čvrst snijeg u koji postepeno umutite šećer. Zatim dodati lješnjake, čokoladu i citronat. Masu ispeći u namazanom i papirom obloženom obliku za tortu na laganoj vatri, a kad se ohladi, preliti glazurom od čokolade.

Ruska torta

Pjenasto umutiti 8 bjelanjaka s 8 žlica šećera, dodati 8 žumanjaca, 8 žlica mljevenih oraha i 2 žlice mrvica. Masu peći u 2 dijela na laganoj vatri. Nadjev: dobro umutiti 19 dkg putera s 8 žlica šećera, 14 dkg oraha, 10 žlica mlijeka, pa sve to dobro prokuhati. Kad se krem ohladi, dodati žlicu ruma. Tortu nadjenuti i namazati spolja istim kremom.

Igman torta

10 bjelanjaka, 20 dkg štauba i 25 dkg oraha ispeći u vreloj ravnoj tepsiji i izrezati na 4 dijela. Fil: Na pari kuhati 10 žumanjaca, 20 dkg štauba, 5 do 10 minuta. U ohlađeno dodati jednu četvrtinu kg umućenog putera i koru od naranče. Tijesto poprskati korom od naranče pa premazati filom.

Crna torta

Umutiti, 10 žumanjaca, 10 žlica šećera i 1/4 kg mljevenih oraha. Umutiti snijeg od 10 bjelanaca, sastaviti i dodati istopljene 4 štangle čokolade. Okruglu šerpu dobro namazati masti i brašnom posuti. Fil: 1/4 kg putera sa 4 žumanjca, 1/4 kg štauba šećera i 1 čokolada za kuhanje, po pola prerezati i filovati.

Torta od suhih smokava

Umiješati masu od 8 žumanjaca, 8 dkg šećera u prahu, 8 žlica samljevenih oraha, 1 štangle naribane čokolade, 8 žlica samljevenih suhih smokava i 3 žlice mrvica natopljenih u vinu. Na kraju masi dodati snijeg od 6 bjelanaca. Peći u modli za torte 3/4 sata na umjerenoj vatri. Tortu ukrasiti dobro umućenim šlagom i suhim smokvama koje treba poredati u obliku lepeze.

Kukuruzna torta

5 jaja, 20 dkg šećera, 15 dkg kukuruznog brašna, kora od limuna, 2 do 3 žlice ruma. Za nadjev: 10 dkg marmelade od kajsija i malo šećera u prahu za posipanje. Žumanjce i šećer pjenasto umutiti i dodati izrendanu koru od limuna, rum, brašno i snijeg od bjelanaca. Masu zatim staviti u zamašćen pobrašnjen pleh i peći na laganoj vatri. Kada se torta ohladi, razrezati je i filovati marmeladom i posuti šećerom. Ovo je veoma jeftina i ukusna poslastica.

Slana torta I

Uzeti lisnato tijesto, rastanjiti ga u dvije jufke i svaku premazati paradajzom iz tube. Odozgo poredati isječene gljive iz konzerve i izgnječene sardine.

Dodati komadiće kiselih paprika, malo kima i kolutiće kiselih krastavaca, posuti rendanim kačkavaljom i peći na umjerenoj vatri. Umjesto sardina i gljiva može se poredati nekoliko kokošijih hrenovki.

Slana torta II

Potreban je jedan paket gotovog lisnatog tijesta koje se razvije u krug i stavi u namašćenu vatrostalnu posudu ili pleh. Posebno se pravi fil kojim se tijesto prelije. Fil: 1/2 kg špinata se obari, iscijedi i isjecka, pomiješa se sa dvije glavice crvenog luka koji je prethodno isjeckan i izdinstan. Dodati tome 15 dkg sitno iscjeckane šunke, 5 dkg parmezana, malo maslaca, soli, bibera i tri cijela umućena jaja. Sve zajedno dinstati otprilike deset minuta i staviti preko tijesta. Cijelu tortu poprskati s malo mrvica i ostatkom parmezana. Ova torta se peče 1 sat na temperaturi oko 190°C do 200°C, a služi se topla uz neku salatu.

SLADOLEDI, PUDINZI I NAPICI

SLADOLEDI

Sladoled I

1 litar mlijeka, 30 dkg šećera pustiti da kuha 20 minuta. 4 žumanjca ulupati i postepeno nalijevati mlijeko dok vrije i stalno miješati. Na kraju dodati 5 dkg putera. Skinuti s vatre i prepoloviti, u jednu polovinu staviti 2 rebra čokolade a u drugu jednu kesicu vanilije. Stalno miješati i kad se ohladi, držati u frižideru. Snijeg od bjelanca možete staviti kad se masa digne s vatre.

Sladoled II

3/4 l slatkog mlijeka prokuhati s 3 žlice šećera. Umutiti 3 žumanjca s 4 žlice šećera i po tom dodati 1,5 malu žlicu brašna i sve pomiješati i ukuhati u mlijeko. Kad prokuha, skinuti s vatre. Posebno umutiti 3 bjelanca i sve skupa sastaviti. Podijeliti na dva dijela i u svaki staviti po pola bočice ekstrakta za liker ili voća po ukusu.

Sladoled od pudinga

Dobro umutiti 5 žumanjaca s 30 dkg šećera, pa tome dodati vrećicu pudinga od čokolade. Izmiješati i preliti litrom vrelog mlijeka pa posudu staviti na štednjak i kuhati dok se zgusne. Od 5 bjelanaca umutiti čvrst snijeg pa u to postepeno sipati, uz neprestano mućenje, prethodno pripremljenu još toplu masu. Kada se dobro umuti, dodati 10 dkg putera i 6 rebara otopljene čokolade. Ovaj sladoled može se pripremati i od vanilije, lješnjika ili ruma, samo umjesto čokolade dodavati 15 dkg onog što imamo trenutno u kući. Kad se masa ohladi, staviti je u hladnjak da se sasvim ohladi.

PUDINZI

Puding od jabuka

4 jabuke, pola kutije keksa »albert«, maslac, pola litre mlijeka, 4 žlice šećera s vanilijom, 3 jaja. Jabuke narezati na sasvim tanke kriške, keks namazati maslacem, slagati naizmjenično keks i jabuke u 4 reda. Kuhati u mlijeku sa šećerom pa polako ulijevati u dobro umućena jaja. Tom mješavinom preliti jabuke i keks, pa staviti da se pola sata peče na slaboj vatri.

Puding sa suhim grožđem

30 dkg starog kruha, (bajatog), 1,5 dl mlijeka, 4 jaja, 15 dkg šećera, pola paketa praška za pecivo, 7,5 dkg suhog grožđa, malo ruma. Z a l j e v: 1 dl vode, 10 dkg

šećera, 4 žlice ruma, 1 vrećica šlaga ili 12,5 dkg slatke povlake umiješane sa žlicom šećera. Suhe grožđice potopiti u mlakoj vodi u koju je dodano malo ruma. Kruh izrezati na kriške i potopiti ga u toplom mlijeku. Dobro natopljen kruh isitniti viljuškom. Dodati prašak za pecivo i žumanjca prethodno pjenasto umućena sa šećerom.

Zatim umiješati ocijeđeno suho grožđe i čvrst snijeg od bjelanaca. Dobro podmazati duboku okruglu rebrastu modlu, sasuti masu i peći u rerni na 200 stepeni C oko 45 minuta. Za to vrijeme pripremiti malo gušći zaljev od šećera i vode i dodati rum. Pečen puding ostaviti da se prohladi, a tek onda izručiti na zdjelu. Preliti pripremljeni zaljev, a ohlađen puding ukrasiti šlagom.

Ledeni brijeg

Dobro umutiti 4 žumanjceta, 4 žlice šećera pa dodati 4 ravne žlice brašna. U većem sudu ispržiti 4 žlice šećera i kad dobije lijepu boju (mrku), preliti ga s dva dl mlijeka. Kad se karamel istopi, dodati umućena žumanjca. Skuhati gust krem i sve zajedno sipati u zdjelu. Ulupati snijeg od 4 bjelanca i dodati 6 žlica šećera. Skuhati na pari i zatim ga u vidu brijega preliti preko krema. Posuti struganom čokoladom.

Pečene jabuke I

Pripremiti 4 oprane slatke jabuke, osušiti ih, izvaditi sjemenke i malo ih izdubiti. Staviti u podmazanu tepsiju, poprskati rumom i u svaku staviti kašičicu marmelade

i polovinu jezgre od oraha. Jabuke peći u zagrijanoj rerni na 200°C oko 15 do 20 minuta. Tople posuti šećerom u prahu ili vanilijom. Služiti odmah, a može i hladne.

Pečene jabuke II

Pripremiti: 8 jabuka, 10 dkg maslaca, 4 žlice šećera, malo cimeta, jednu čašicu ruma.

Jabuke dobro oprati i ne guliti. Oštrim tankim nožem izdubiti sredinu s košpicama, pa u dubinu staviti malo maslaca i kašiku šećera u koju ste umiješali malo cimeta.

Poslagati u vatrostalnu posudu, posuti ostatkom šećera i ispeći u rerni na umjerenoj vatri. Prije nego što ih služite zaliti ih rumom i zapaliti pa poslužite zapaljeno.

Hren s jabukama

Pripremiti: 2 kašike naribanog hrena, nekoliko kiselih jabuka, malo sirćeta (ne vinskog) ili limunovog soka, soli, šećera i ulja. Jabuke oguliti, naribati i odmah zakiseliti da ne potamne. Posoliti, dodati hrena i ulja a po potrebi malo šećera.

Zefir od jagoda

Materijal: 3/4 kg jagoda, 3 bjelanceta, čaša šećera, 1,5 čaša šlaga. Jagode dobro izgnječiti. Zatim ih umutiti žicom s 3 bjelanca i jednom čašom šećera, držeći posudu na ledu. Umućena masa treba da bude pjenasta. Umiješati pažljivo šlag u jagode i izručiti na stakleni tanjir. Sadržinu ostaviti u hladnjak da se stegne. Pri iznošenju na stol poslasticu možete ukrasiti ušećerenim voćem i jagodama.

Brza poslastica od jagoda

Skuhati pola litre mlijeka i griza. Kada se prohladi, dodati umućeni snijeg od 2 bjelanca u kome ste izgnječili pola kg jagoda. To sve zajedno izmiješati i odozgo ukrasiti jagodama. Može se služiti uz dodatak šlaga.

Sutlijaš

Kuhati sutlijaš. Staviti rižu u vodu da kuha 3 minuta, zatim ocijediti i tek onda staviti u vruće mlijeko. Na pola litre mlijeka dodati 15 dkg riže i 3 kašike prah šećera, malo soli, pola štapića vanilije i ostaviti na laganoj vatri da vrije. Kada je kuhano, služiti hladno.

Riža u narančinom soku

Materijal: 1 i 1/2 šolja riže, 6 listova želatina, 1/8 l vina, 10 dkg šećera i 2 vanilin šećera, 1/4 l soka od naranče ili limuna, 3 čašice ruma.

Opis postupka: Rižu kuhati u sasvim malo posoljenoj vodi. Procijediti je i ostaviti malo da se ohladi. U zagrijano bijelo vino dadati šećer, vanilin šećer i ostaviti da se ohladi. Pomiješati vino s voćnim sokom i rumom, zatim sve izmiješati s rižom i sipati u modlu kakvu želite. Po želji, ovu poslasticu možete služiti uz malinov ili jagodin sirup.

Jabuke u riži

Materijal: 1 litar mlijeka, 1 kašika putera, malo soli, 20 dkg riže, 10 dkg šećera, 1 vanilin šećer, 1 kg jabuka, 1 limun, malo cimeta, 3 jaja, 3 kašike šećera.

Skuhati mlijeko s malo masnoće i soli, dodati rižu, poklopiti i ostaviti da vrije na laganoj vatri 35 minuta.

Zatim sipati šećer a i vanilin šećer. Oljuštiti jabuke, sjeći na komade (dinstati s malo vode) i dodati malo limunovog soka i cimeta.

U podmašćen vatrostalni sud sipati rižu u koju ste dodali žumanjce, dodati jabuke i prekriti sve snijegom od bjelanaca i šećera. Staviti u peć na umjerenoj vatri da se zapeče oko 20 minuta.

NAPICI

Boza

Spravljanje ukusne boze je mala vještina. Treba samo poznavati elemente od kojih se i način na koji se spravlja. To je slično našoj domaćoj kukuruzi. Ako kukuruzu spravljamo od domaćeg zubanca ili druge vrste kukuruza a ne od hibrida, koji smo prethodno samljeli na vodenom mlinu, ispekli na seoskom ognjištu pod pekom, tada imama i ukusnu kukuruzu. To vrijedi i za bozu bar što se tiče kukuruznog brašna. Za bozu kažu da je mogu uzimati i osobe sa visokim pritiskom koje inače treba da izbjegavaju suvišne tekućine, jer boza doprinosi normalizaciji krvnog pritiska.

Recept I:

20 dkg kukuruznog brašna, 5 l vode, 1 dkg pivskog kvasca, 7 žlica šećera, 1 žlica uprženog šećera. Vodu koju upotrebljavamo za spravljanje boze prethodno treba prokuhati, potom razmutiti 20 dkg kukuruznog brašna i sasuti u spremljeni lonac sa 5 l vode prokuhane. Pustimo da to najmanje 2 sata tiho ključa. Tada je stavimo na hladno mjesto desetak minuta. Zatim procijedimo (može i čista gaza) gustinu odbacimo, a u procijeđenu vodu-bozu dodamo 1 dkg pivskog kvasca, 7 žlica šećera, 1 žlicu isprženog šećera i sve to ostavimo da stoji u toploj prostoriji. Tek kada se na površini boze počnu javljati mjehurići odnosno pjena, boza je gotova. Tada je razlijemo u boce i ostavljamo u hladnjak.

Recept II:

1 kg neprosijanog kukuruznog brašna, 10 l prokuhane i ohlađene vode, 1 dkg krušnog kvasca i šećer prema vlastitom ukusu. Predveče staviti u sud 1 kg neprosijanog brašna i preliti ga sa 10 l mlake (ranije prokuhane) vode. Sutradan ovu tekućinu staviti na kraju štednjaka da polako vrije najmanje 2 sata. Dok kuha, češće je miješati drvenom varjačom. Kad je tako skuhano, odstranimo ga da stoji do predveče. U međuvremenu razmutimo u mlakoj vodi 1 dkg krušnog kvasca (germe). Kada kvasac ukisne, izručimo ga u prokuhano brašno i ostavimo da prenoći. Sutradan to procijedimo kao i u prvom receptu, i zasladimo bozu prema ukusu. Ovakvo napravljenu bozu rashladimo u hladnjaku, ali je moramo što prije potrošiti da ne bi ukisla.

SAVJETI

Kruh tek izvađen iz rerne nije naročito zdrav, ali ga svi volimo jer ima divan ukus. Teško ga je rezati, zato skvasite nož u vrelu vodu prije rezanja svježeg kruha. Ići će lakše.

Ako su kolači koje ste ispekli prionuli za dno pleha, stavite kalup s kolačima za trenutak iznad suda u kome vrije voda. Izvadićete ih bez problema. Pri tome, naravno, paziti da ruke budu zaštićene od pare koja izbija iz suda s vrelom vodom. I pored svakodnevne upotrebe treba paziti na ruke.

Da med ne bi curio niz kruh, pola pakovanja putera izmiješati pjenasto mikserom i dodati med. Ovu mješavinu ćete lako premazivati preko kruha. Može trajati i do 15 dana, ako se čuva u hladnjaku.

Ako je kolač već izgorio pa čak i pougljenio, ostavite ga da neko vrijeme stoji. Kad je potpuno hladan, ribežom pažljivo oribajte izgoreni dio. Trljajte onim dijelom koji ima najsitnije rupice sve dok ne skinete crni sloj.

Ako kolač teško izlazi iz lima, stavite lim iznad kipuće vode ili ga izvana pomažite vlažncm krpom, pa

će kolač vrlo lako kliznuti iz svoje modle. Nikad ga ne vaditi silom.

Stvrdnute kifle stavite u aluminijsku foliju s nekoliko komada ljuske od oguljene jabuke i kifle će se smekšati. Sad ih još ugrijte u pećnici i biće kao da su tek donesene iz pekare.

Kutija za kruh neće imati neprijatan miris ako u njoj stalno držite svježu jabuku.

Da bi tijesto bilo glatko i kompaktno, preporučljivo je da se brašno prije upotrebe prosije.

Kada pravite gibanicu ili pitu sa sirom, u fil stavite malo kvasca. Gibanica ili pita će lijepo narasti.

Da provjerite da li vam je kvasac dobar, stavite komadić u vrelu vodu. Ako kvasac pliva po površini, dobar je i svjež.

Ako želite da kolač ili torta u kalupu ravnomjerno rastu i peku se sa svih strana, onda pozabadajte nekoliko polomljenih makarona (tankih sa rupama). Oni će služiti kao mali kanali kroz koje ravnomjerno prolazi vazduh. Čim se tijesto ispeče, makarone treba izvući.

Da vam tijesto ne bi zagorjelo, odozdo pospite po rerni malo kuhinjske soli.

Keks i ostale suhe kolače treba držati u zatvorenim limenim kutijama. Na dno kutije treba prethodno posuti malo šećera u kristalu.

Kada se torta puni, lakše je i zgodnije rasjeći je koncem. Najprije se svuda naokolo oštrim nožem ravno obilježi presjek i oko njega stavi jak konac. Krajevi konca prebace se unakrst i lagano zategnu, ovako se torta ravno presiječe na polovinu.

Bijeli hljeb se može osvježiti na ovaj način: koru ovlažite vodom i hljeb stavite u rernu. Poslije deset minuta hljeb će biti kao svjež.

KRUH U ZAMRZIVAČU

Dobro je uvijek u kući imati male rezerve kruha za neočekivane goste ili kifle koje će dobro doći djeci.

Kruh kupite vruć. Zamrznite ga dok je još mlak. Svaku veknu stavite posebno u plastičnu vreću ili je uvijte u aluminijsku foliju i zamrznite. Ukoliko više volite pogaču, izrežite je na komade, svaki komad zapakujte posebno i zamrznite. Ovako zamrznut kruh može da stoji četiri mjeseca. Odmrzavanje je jednostavno i lako. Kruh stavite u mlaku pećnicu na čije ste dno prethodno postavili šerpu s vodom. Zavisno od veličine vekne (kruha) kruh će biti odmrznut za 15 do 30 minuta.

KIFLE: Kupite također tople, ako je to moguće. Ukoliko ih pravite sami, umijesite više kifli tako da imate dovoljnu količinu i za zamrzavanje. Svaku stavite posebno u plastičnu vrećicu ili je zavijte u aluminijsku foliju i zamrznite.

Ukoliko su kifle pravljene s puterom, mogu da stoje u zamrzivaču i do 2 mjeseca.

Odmrzavaju se kao i kruh. Međutim ako hoćete da odmrznete samo jednu kiflu, možete to učiniti stavljajući je na slabo zagrijanu ringlu prekrivenu aluminijskom folijom.

Jozo Grubešić
PEKAR VAM PREPORUČUJE

Izdavač:
SOUR »Svjetlost«, OOUR Izdavačka djelatnost, Sarajevo

Za izdavača
SEAD TRHULJ

Tehnički urednik
MURIZ REDŽOVIĆ

Naslovna strana
MUSTAFA IBRULJ

Kolor slajdovi
ESAD ĐULIĆ

Lektor-korektor
EMIRA TANOVIĆ

Štampa
GRO »Kultura«, OOUR »Radiša Timotić«

Štampano u 5000 primjeraka, 1984.